

VYSOKÁ ŠKOLA BÁŇSKÁ – TECHNICKÁ UNIVERZITA OSTRAVA
EKONOMICKÁ FAKULTA

KATEDRA VEŘEJNÉ EKONOMIKY

Školní stravování na úrovni obce
School Catering at a Municipal Level

Student: Bc. Michaela Matuščíková

Vedoucí diplomové práce: Ing. Anna Juřicová

Ostrava 2015

VŠB - Technická univerzita Ostrava
Ekonomická fakulta
Katedra veřejné ekonomiky

Zadání diplomové práce

Student: **Bc. Michaela Matuštková**
Studijní program: N6202 Hospodářská politika a správa
Studijní obor: 6202T055 Veřejná ekonomika a správa
Téma: **Školní stravování na úrovni obce**
School Catering at a Municipal Level

Zásady pro vypracování:

1. Úvod
 2. Hospodaření příspěvkových organizací v regionálním školství ČR a formy školního stravování v obcích
 3. Analýza forem školního stravování v obci
 4. Návrhy a doporučení
 5. Závěr
- Seznam použité literatury
Seznam zkratek
Prohlášení o využití výsledků diplomové práce
Seznam příloh
Přílohy

Seznam doporučené odborné literatury:


KADEŘÁBKOVÁ, Jaroslava a Jitka PEKOVÁ. *Územní samospráva – udržitelný rozvoj a finance*. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 297 s. ISBN 978-80-7357-910-4.
PEKOVÁ, J., J. PILNÝ a M. JETMAR. *Veřejný sektor - řízení a financování*. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 485 s. ISBN 978-80-7357-936-4.
VALENTA, Jiří. *Právní rámec řízení škol a školských zařízení*. 2. upr. a dopl. vyd. Karviná: Paris, 2013. 356 s. ISBN 978-80-87173-22-0.

Formální náležitosti a rozsah diplomové práce stanoví pokyny pro vypracování zveřejněné na webových stránkách fakulty.


Vedoucí diplomové práce: **Ing. Anna Juřicová**

Datum zadání: 21.11.2014

Datum odevzdání: 25.04.2015


doc. Ing. Petr Tománek, CSc.
vedoucí katedry




prof. Dr. Ing. Dana Dluhošová
děkanka fakulty

Prohlašuji, že jsem celou diplomovou práci, včetně příloh, vypracovala samostatně pod vedením vedoucí diplomové práce Ing. Annou Juřicovou a uvedla jsem všechny použité podklady a literaturu.

A handwritten signature in blue ink, reading "Michaela Matuščíková". The signature is written in a cursive, flowing style.

V Ostravě 24. 04. 2015

Michaela Matuščíková

Obsah

1. Úvod	4
2. Hospodaření příspěvkových organizací v regionálním školství ČR a formy školního stravování v obcích.....	6
2.1. Organizační struktura školství	6
2.2. Řízení školství	8
2.3. Princip financování	11
2.4. Princip hospodaření	15
2.5. Formy školního stravování	17
3. Analýza forem školního stravování v obci	21
3.1. Zařízení školního stravování provozované základní školou.....	26
3.1.1. Školní jídelna při ZŠ Srbská 2	27
3.1.2. Zaměstnanci	29
3.1.3. Hospodaření	30
3.1.4. Hygienické předpisy	32
3.2. Zařízení školního stravování provozované soukromým subjektem	34
3.2.1. Rozsah a systém služeb školního stravování	36
3.2.2. Zaměstnanci	38
3.2.3. Hospodaření	40
3.2.4. Hygienické předpisy	44
4. Návrhy a doporučení	45
4.1. SWOT analýza ŠJ Srbská 2	46
4.2. SWOT analýza ŠJ Gen. Píky 13a	48
5. Závěr.....	52
Seznam použité literatury	54
Elektronické zdroje	55
Seznam zkratk	58
Prohlášení o využití výsledků diplomové práce.....	60
Seznam příloh:.....	61

1. Úvod

Školní stravování bylo v minulosti podceňovaným odvětvím hromadného stravování. Do podvědomí většiny z nás se školní jídelna, a obědy v ní připravované, zapsaly jako nutné zlo, které souviselo se školní docházkou. Vařila se jídla, která sice měla odlišné názvy, ale výsledek na talíři byl většinou stejný. Důvodem byl nedostatek kvalitních surovin, špatné zásobování, nízký hygienický standard jídelen a nedostačující technologické vybavení kuchyní. To vše je dnes již minulostí. Po roce 1989 se výrazně zlepšila kvalita dodávaných surovin a rozšířila se nabídka zboží. České školní stravování prošlo řadou změn a podle informací České společnosti pro výživu „*patří naše školní stravování k naprosté špičce.*“¹

K výběru tématu mne vedl fakt, že při poskytování služeb ve školství bychom neměli zapomínat na školní stravování. Vzhledem k tomu, že jsem matka dětí školou povinných a sama pracuji v oblasti školního stravování, tak mi není lhostejné, v jakém prostředí se děti stravují a na jaké úrovni tato služba je. Oběd ve školní jídelně je pro většinu dětí a žáků často jediným teplým pokrmem, které denně konzumují. To je jeden z hlavních důvodů, proč by se měla společnost o školní stravování více informovat a zabývat se. Pravidelné a vyvážené stravování pomáhá budovat správné nejen stravovací, ale také společenské návyky, přispívá k prevenci řady civilizačních chorob, mezi které patří obezita a potravinové alergie.

Cílem této práce je analýza školního stravování na úrovni obce a porovnání služeb v této oblasti, kterou provozují dva různí poskytovatelé. Pomocí SWOT analýzy, metodou popisu a komparace budou předmětem této práce školní jídelna při ZŠ Srbská 2, ve které je školní stravování poskytované veřejným sektorem a školní jídelna Gen. Píky 13a, kterou provozuje soukromý sektor.

Předpokladem je, že školní stravování by mělo být na stejné úrovni v každé školní jídelně, bez ohledu na to, jaký sektor tuto službu poskytuje.

¹ Čím se musí školní jídelny řídit? | Výživa dětí [online]. 2015 [cit. 20. 04. 2015] Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musi-skolni-jidelny-ridit/>

V teoretické části této práce jsou metodou popisu uvedeny základní informace týkající se školství, které je jedním z důležitých oborů národního hospodářství a odvětví veřejného sektoru. V tomto odvětví se produkují všechny druhy statků² – čisté veřejné, smíšené i soukromé. Jsou to takové služby, které neprocházejí trhem, jsou více nebo méně užitečné celé společnosti a spotřebovávány kolektivně. U školství je spotřeba přikázána státem, respektive zákonem. Je to preferovaný statek, který stát nenechává na vlastním rozhodnutí občanů, zda jej budou využívat či ne, ale příkazovým systémem zajišťuje, aby jej spotřebovávali. Příkladem je povinná školní docházka nebo rozsah získávaných vědomostí. Při poskytování vzdělání by se také nemělo zapomínat na další služby, které jsou se školstvím spojené. Jsou jimi zejména školní družina, školní klub, domov mládeže a také školní jídelna a s ní spojené školní stravování.

Praktická část je, pomocí metody komparace a popisu, zaměřena na konkrétní školní jídelny. V jednotlivých kapitolách jsou nejprve popsány městské obvody, ve kterých se tyto provozy nacházejí, je popsán systém, jakým tyto školní jídelny zabezpečují své služby, dále je popsáno jejich hospodaření a hygienické předpisy.

V poslední kapitole je pomocí SWOT analýzy provedeno shrnutí daných služeb, kterou tyto subjekty poskytují a uvedeno doporučení pro jejich další rozvoj nebo zlepšení ekonomické situace. V příloze jsou uvedeny fotografie a jídelní lístky obou školních jídelen, které mohou být obrazem dnešní úrovně školního stravování.

² Veřejný statek je takový statek, u kterého dochází z různých důvodů k tržnímu selhání. To nastává, když soukromý sektor nemá zájem tyto statky zajistit anebo na jejich zabezpečování má zájem stát a územní samospráva. Charakter veřejných statků ovlivňuje také způsob financování jejich produkce

2. Hospodaření příspěvkových organizací v regionálním školství ČR a formy školního stravování v obcích

V jednotlivých podkapitolách teoretické části této diplomové práce jsou postupně popsány organizační struktura a řízení školství, princip financování a hospodaření školství a školního stravování a jejich jednotlivé formy.

2.1. Organizační struktura školství

Právo na vzdělání patří podle Listiny základních práv a svobod, která je nedílnou součástí Ústavy České republiky, mezi základní práva občanů. Veřejnoprávní regulaci regionálního školství v České republice představuje zákon č. 561/2004 Sb., o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělávání (školský zákon). Tento zákon upravuje vzdělávání ve školách a školských zařízeních, stanoví podmínky, za nichž se vzdělávání uskutečňuje, vymezuje práva a povinnosti fyzických a právnických osob při vzdělávání a stanoví působnost orgánů vykonávajících státní správu a samosprávu ve školství. Součástí politiky státu je koncepce vzdělávání, která je zakotvena také v Bílé knize – Národní program rozvoje vzdělávání v České republice. Předmětem školského zákona je právní úprava tzv. regionálního školství.³

Do regionálního školství patří preprimární, primární a sekundární vzdělávání a část vzdělávání terciálního – vyšší odborné školství. Do koncepce předškolního vzdělávání patří pouze mateřské školy. Instituce dětských jeslí nejsou školou ani školským zařízením a nejsou řazeny do rámce předškolního vzdělávání, jak tomu bylo dříve. Jesle nejsou podporovány ze státního rozpočtu a obcím není uloženo je zřizovat. Po předškolním vzdělávání následuje základní vzdělávání, které je spojeno s plněním povinné devítileté školní docházky. Po úspěšném dosažení základního vzdělání zpravidla následuje střední vzdělávání, které je zaměřeno všeobecně, nebo spojuje odborné vzdělání se vzděláním všeobecným; uskutečňuje se v gymnáziích, středních odborných školách nebo učilištích. V rámci středního vzdělávání je možno dosáhnout tří stupňů vzdělání – bez přívlastku, s výučním listem a střední vzdělání s maturitní zkouškou. Při dosažení nejvyššího stupně středního vzdělání lze pokračovat v

³ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, *Školský zákon, Komentář*. 1. vyd., Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

dalším vzdělávacím procesu – prostřednictvím vyššího odborného nebo vysokoškolského vzdělávání.⁴

V rámci školského systému lze do vzdělávání také zařadit studium na konzervatoři, základní umělecké, jazykové a zájmové vzdělávání, a jiné další vzdělávání na středních školách. Takové studium je poskytováno za úplaty a je určeno pro absolventy základních škol, kteří nejsou žáky střední školy.

Všechny výše uvedené typy vzdělávání se uskutečňují v níže uvedených školách a ve školských zařízeních.

Škola je instituce, která poskytuje vzdělávání podle vzdělávacích programů, které jsou schváleny státem. Mezi školy patří mateřská, základní a střední škola, konzervatoř, vyšší odborná škola, základní umělecká škola a jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky.

Podmínkou pro výkon činnosti všech škol a školských zařízení je zápis do školského rejstříku. Školský rejstřík je veřejný seznam, který obsahuje rejstřík škol a školských zařízení a rejstřík školských právnických osob. Zapisují se zde základní údaje, týkající se výše uvedených škol a zařízení – druh školy nebo typ školského zařízení, název, sídlo, seznam oborů vzdělávání, ale také nejvyšší povolený počet žáků, tříd nebo skupin. Rejstřík škol všech zřizovatelů vede MŠMT ČR. Zároveň ministerstvo provádí kontrolu správnosti a efektivnosti využití finančních prostředků, které jsou přidělovány ze státního rozpočtu, z Národního fondu a prostředků ze zahraničí.⁵

V rámci základních škol je důležité zmínit také školská zařízení, která poskytují služby a vzdělávání, které podporují nebo doplňují vzdělávání ve školách. Patří zde zařízení pro další vzdělávání pedagogických pracovníků, školská poradenská zařízení, školská výchovná a ubytovací zařízení, školská zařízení pro zájmové vzdělávání, zařízení školního stravování, školská účelová zařízení, školská zařízení pro výkon ústavní výchovy nebo ochranné výchovy a pro preventivně výchovnou péči.

⁴ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, *Školský zákon, Komentář*. 1. vyd., Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

⁵ Zákon č. 561 ze dne 24. 09. 2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 190, s. 10262- 10324. Dostupný také z: <http://ftp.aspi.cz/opispdf/2004/190-2004.pdf>

2.2. Řízení školství

Školství, jako odvětví veřejného sektoru, je řízeno a spravováno veřejnou správou v rozsahu, který odpovídá typu školy.

Státní správu ve školství vykonávají:

- ředitel školy nebo školského zařízení,
- obec,
- kraj,
- Česká školní inspekce,
- Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky,
- jiný ústřední orgán státní správy dle zvláštního zákona.

Samosprávu ve školství vykonávají:

- obec a kraj,
- Školský úřad,
- Rady školy.⁶

Působnost orgánů vykonávajících státní správu a samosprávu ve školství stanovuje školský zákon. Územní samosprávu ve školství vykonávají obce a kraje.⁷

Obec je v České republice chápána jako základní územně správní celek a jako základní samosprávné společenství občanů. Pro účel této práce budeme pracovat s pojmem obec ve smyslu veřejnoprávní územní korporace, která podléhá povaze veřejnoprávního úřadu. Do samostatné působnosti obce patří záležitosti, které jsou v zájmu občanů a které do samostatné působnosti obce svěří zákon.⁸

Obec zřizuje a zrušuje předškolní zařízení, základní školy, základní umělecké školy a školská zařízení jím sloužící. Dále spravuje předškolní zařízení, základní školy a školská zařízení zejména tím, že zabezpečuje investiční výdaje a neinvestiční náklady (kromě mzdových prostředků pro zaměstnance, učebnic a školních pomůcek a potřeb hrazených státem). Zároveň je obec povinna zajistit podmínky pro plnění povinné školní docházky dětí s místem trvalého pobytu na jejím území a dětí umístěných na jejím území ve školském

⁶ NAHODIL, F. et al. *Veřejné finance v České republice*. Plzeň: Aleš Čeněk, 2009. 359 s. ISBN 978-80-7380-162-5

⁷ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, *Školský zákon, Komentář*. 1. vyd.. Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

⁸ KADERÁBKOVÁ, Jaroslava a Jitka PEKOVÁ, *Územní samospráva – udržitelný rozvoj a finance*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 300 s. ISBN 978-80-7357-910-4

zařízení, zajistit podmínky pro předškolní vzdělávání v posledním roce před zahájením povinné školní docházky pro děti s místem trvalého pobytu na jejím území. Obec zabezpečuje také stravování dětí navštěvujících předškolní zařízení a základní školy, které zřizuje.⁹

Podle zákona č. 128/2000 Sb., o obcích, a zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, vykonává obec zřizovatelskou funkci vůči příspěvkovým organizacím, které zřídila. Patří zde zejména mateřské školy, základní školy a ostatní organizace zřízené podle potřeb občanů a města. Územní samosprávné celky zřizují tyto organizace pro činnosti, které jsou hospodářsky rozvinuté, ale nejsou zřízeny za účelem zisku a jejich zřízení a činnost není rentabilní. Vzniklé ztráty z takových činností jsou následně kryty právě z rozpočtu zřizovatele.

Za vyšší územní samosprávný celek je považován kraj. V jeho pravomoci v rámci plnění svých úkolů je hospodářské využití svého majetku, zabezpečení veřejně prospěšných činností a zřizování vlastních organizačních složek a příspěvkových organizací.

Zřizuje příspěvkové organizace pro takové činnosti ve své působnosti, které jsou neziskové a jejich struktura a rozsah vyžadují samostatnou právní subjektivitu. O vzniku takové organizace rozhoduje zastupitelstvo a zřizovatel vydá zřizovací listinu. Tato listina obsahuje povinné údaje, mezi které patří zejména název, sídlo a hlavní účel vzniku, dále vymezení majetkových práv, okruh doplňkové činnosti, vymezení doby na kterou je zřízena apod. Zřizovatel provádí kontrolu hospodaření těchto organizací. Příspěvkové organizace jsou zapsány v obchodním rejstříku.

Odbor školství krajského úřadu (OŠ KÚ) řídí veškeré školství v rámci kraje, kromě vysokých škol. Krajský úřad zřizuje, zrušuje a finančně zabezpečuje všechny školy a školská zařízení v regionu, kromě vysokých škol. OŠ KÚ přiděluje finanční prostředky na mzdy pracovníků, výdaje na učebnice, školní pomůcky a školní potřeby hrazené žákům státem, náklady spojené s výukou zdravotně postižených dětí.

Ředitel školy a školského zařízení rozhoduje ve všech záležitostech týkajících se poskytování vzdělávání a školských služeb, pokud nestanoví školský zákon jinak. Odpovídá zejména za to, že škola poskytuje vzdělávání a školské služby v souladu se školským zákonem a vzdělávacími programy, které jsou schválené státem. Dále, mimo jiné, zřizuje pedagogickou radu, vytváří podmínky pro další vzdělávání pedagogických pracovníků a vytváří podmínky pro výkon inspekční činnosti České školní inspekce. Ředitel z hlediska hospodaření s finančními prostředky rozhoduje o efektivním využívání svěřených prostředků

⁹ PEKOVÁ, J., J., PILNÝ, a M. JETMAR. *Veřejný sektor – řízení a financování*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2012. 488 s. ISBN 978-80-7357-936-4

škole, o přiznání a odnětí stipendia a hmotného zabezpečení žákům středních škol, o výši příspěvku na úhradu nákladů ústavní a ochranné výchovy apod.

Česká školní inspekce je správní úřad s celostátní působností. Je to organizační složka státu, která zpracovává koncepční záměry inspekční činnosti a systémy hodnocení vzdělávací soustavy. Vykonává kontrolu plnění povinností a veřejnosprávní kontrolu využívání finančních prostředků státního rozpočtu a dodržování obecně závazných právních předpisů v oblasti školství.¹⁰

Školy a školská zařízení (dále jen školy) jsou na úrovni regionálního školství nejčastěji zřizovány právě jako příspěvkové organizace, státní příspěvkové organizace a školské právnické osoby. Všechny tyto organizace hospodaří s finančními prostředky veřejných rozpočtů a podle typu jednotlivých zřizovatelů se odvíjí také způsob financování škol. Zřizovateli škol mohou být MŠMT ČR, obce a svazky obcí, kraje, fyzické a právnické osoby a registrované církve nebo náboženská společenství. Jak vyplývá z tabulky 2.1, nejčastěji jsou základní školy zřizované veřejným zřizovatelem, přestože jejich počet od roku 2008 klesá. Naopak méně častým zřizovatelem je církev, kde však lze do budoucna očekávat možný nárůst v rámci majetkového vyrovnání s církvemi a náboženskými společnostmi, které vstoupilo v platnost v roce 2013. Nárůst zaznamenávají také školy zřizované soukromým zřizovatelem.

Tabulka 2.1 Základní školy podle zřizovatele ve školním roce 2008/09 – 2012/13

Zřizovatel	2008/09	2009/10	2010/11	2011/12	2012/13
Veřejný	4025	4013	4003	3984	3962
Soukromý	68	72	80	85	91
Církev	40	40	40	42	42
celkem	4133	4125	4123	4111	4095

Zdroj: MŠMT ČR, vlastní zpracování

¹⁰ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, Školský zákon, Komentář. 1. vyd.. Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

2.3. Princip financování

Vzhledem k tomu, že školní vzdělávání je považováno převážně za veřejný statek, tak velká převážná část je financována z některého druhu veřejných rozpočtů. Kvalita vzdělávacího procesu v různých školních zařízeních je závislá na dostatku finančních a jiných prostředků, které má provozovatel školního zařízení k dispozici. Financování jednotlivých skupin škol velmi úzce souvisí se správou příslušných škol. Z tohoto hlediska se rozlišuje:

- přímo řízené a financované školství – patří sem převážně vysoké školy,
- regionální školství – všechny školy kromě vysokých,
- ostatní přímo řízené organizace – např. Česká školní inspekce aj.¹¹

Školství je financováno z kapitoly 333 MŠMT ČR státního rozpočtu. Největší objem financí je poskytován regionálnímu školství. V rámci tohoto úseku jsou poskytovány finanční prostředky na tzv. přímé náklady na vzdělávání pro školy a školská zařízení zřizované obcemi a svazky obcí a kraji, neinvestiční dotace soukromému a církevnímu školství a plně je zabezpečeno financování přímo řízených organizací.¹²

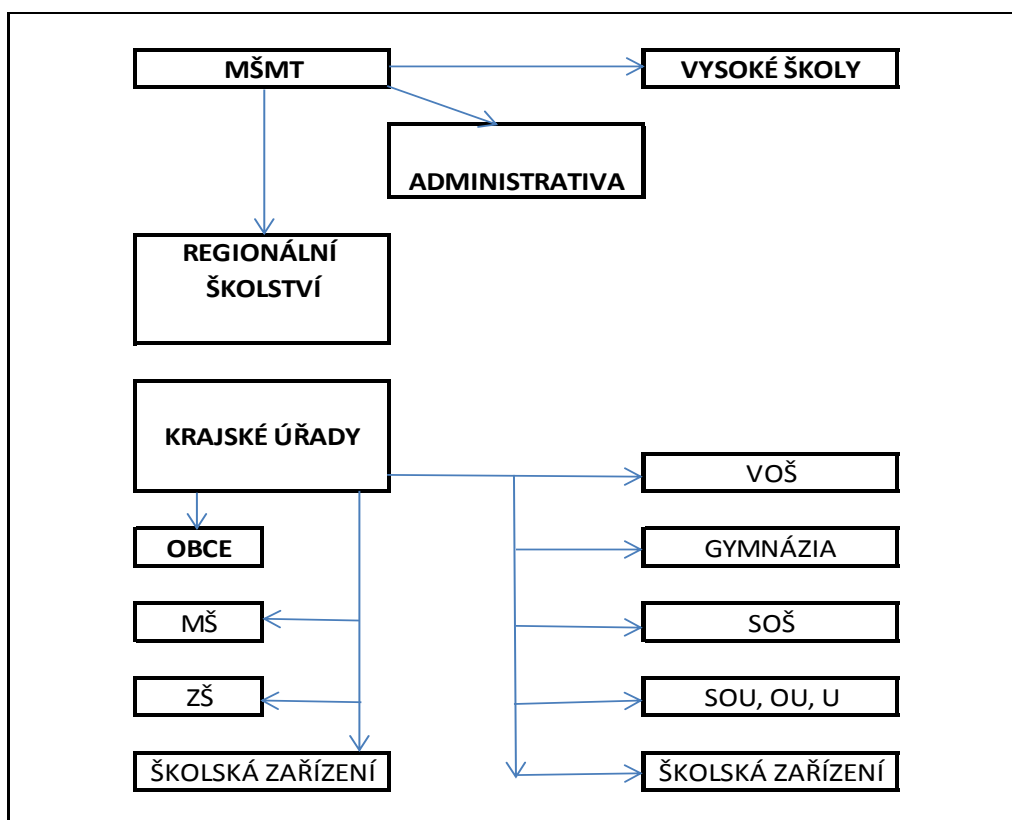
Financování školství je založeno na principu vícezdrojového financování. Financování školství je poněkud problematické ve spojení s řadou právních forem osob, které vykonávají činnost školy a různé povahy zřizovatelů. Je ale potřeba zdůraznit, že pro účely financování škol není rozhodná forma právnické osoby, která činnost školy vykonává. Naopak, rozhodující je právní povaha zřizovatele. Liší se tak financování škol zřizovaných přímo ministerstvem, dále škol zřizovaných územními samosprávnými celky, církvemi a náboženskými společnostmi a školy zřizované ostatními fyzickými a právnickými osobami.¹³

¹¹ PEKOVÁ, J., J. PILNÝ a M. JETMAR. *Veřejný sektor – řízení a financování*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 488 s. ISBN 978-80-7357-936-4

¹² MŠMT ČR. *Vzdělávání*. [online]. 2014[cit. 8. 5. 2014]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz>

¹³ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, *Školský zákon, Komentář*. 1. vyd.. Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

Obrázek 1 – Toky finančních prostředků ve školství ČR (r. 2012)



Zdroj: J. Peková a kol., Veřejný sektor – řízení a financování, vlastní zpracování

Základním finančním zdrojem školy je dotace ze státního rozpočtu na přímé náklady. Z prostředků z tohoto rozpočtu jsou poskytovány finanční prostředky na krytí mzdových nákladů, náklady spojené s účastí členů zkušebních komisí, výdaje na nezbytné zvýšené nákladů spojených s výukou dětí a žáků zdravotně postižených, výdaje na učební pomůcky, školní potřeby a učebnice, na další vzdělávání pedagogických pracovníků a výdaje na činnost, které přímo souvisí s rozvojem školství.

V současném systému rozpočtování je rozpis finančních prostředků v regionálním školství proveden normativní metodou. To znamená podle průměrných neinvestičních výdajů připadajících na jednotku výkonu, tj. na jednoho žáka nebo studenta vzdělávaného, stravovaného, ubytovaného. Normativy jsou republikové a krajské.

Vzhledem ke způsobu financování regionálního školství je důležité rozlišit náklady škol podle zdrojů, ze kterých jsou hrazeny neinvestiční prostředky (NIV) a investiční prostředky (IV).

Do neinvestičních prostředků patří náklady spojené s financováním nákladů školy s výjimkou nákladů na investice. Patří zde zejména přímé vzdělávací náklady, které jsou stanoveny v

§ 160 školského zákona a lze je hradit z prostředků státního rozpočtu. Tyto prostředky se poskytují na platy, odvody a ostatní neinvestiční náklady (tj. ostatní náklady, vyplývající z pracovněprávních vztahů) a na ostatní provozní náklady, které souvisejí se zajištěním provozu školy. Do investičních prostředků patří odpisy – pokud má škola od zřizovatele svěřený majetek, investiční dotace z rozpočtu zřizovatele, dotace ze státního rozpočtu na reprodukci majetku, výnosy z prodeje HIM, dary a příspěvky od jiných subjektů a převody z rezervního fondu schválené zřizovatelem.¹⁴

Základním principem této metody v úrovni rozpisu z ministerstva na jednotlivé OŠ KÚ je stanovení hodnot republikových normativů. Tyto normativy vycházejí:

- z počtu žáků na 1 plný úvazek pedagoga – N_p ,
- z počtu žáků na 1 plný úvazek nepedagogického zaměstnance – N_o ,
- variabilních ostatních NIV na 1 žáka – $ONIV$,
- fixních ostatních NIV na jednu třídu, věku žáků.

Peněžní prostředky se rozdělují na základě republikových normativů, které jsou stanoveny ministerstvem na každý rok.¹⁵

Republikové normativy se poskytují formou dotace na účet kraje, který tyto prostředky dále rozdělí podle krajských normativů právníkům osobám, které vykonávají činnost škol a školských zařízení. Tento normativ je částka, která představuje průměrný příspěvek státu na pokrytí nákladů, které souvisejí s činností školy. Tato částka je stanovena na jednoho žáka, podle příslušné věkové kategorie, na určitém typu školy na jeden kalendářní rok. Je stanoven jako průměrná hodnota pro celou republiku.

Republikový normativ je stanoven tak, aby mohl být uplatněn princip skládání dílčích normativů pro výpočet celkového objemu finančních prostředků pro příslušnou školu – např. navýšení normativů pro rozpočty škol se stravovacím zařízením nebo domovem mládeže. Republikové normativy slouží pro rozpis rozpočtu finančních prostředků SR na jednotlivé kraje. Krajský úřad rozepisuje finanční prostředky školám a školským zařízením podle krajských normativů ve struktuře závazných ukazatelů.

Krajské normativy stanoví kraj jako výši výdajů připadajících na jednotku výkonu na kalendářní rok v rámci daného kraje. Odbor školství krajského úřadu rozepisuje rozpočet pro

¹⁴ RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, *Školský zákon, Komentář*. 1. vyd.. Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3

¹⁵ PEKOVÁ, J., J. PILNÝ a M. JETMAR, *Veřejný sektor – řízení a financování*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 488 s. ISBN 978-80-7357-936-4

všechny školské organizace, vypracuje místní normativy, které zohledňují místní podmínky a priority. Republikové normativy jsou pro OŠ KÚ závazné. Místní normativy stanovují odbory školství KÚ tzv. místním dohodovacím řízením, jež probíhá mezi OŠ KÚ a řediteli škol a školských zařízení zprostředkovaně přes úřady obcí s rozšířenou působností. Jednotlivé kraje si podle vlastních podmínek normativy upravují. Výše normativů pro jednotlivé typy škol je stanovena podle příslušných učební plánů nebo podle vyhlášky určující maximální počet žáků ve třídě. V následující tabulce jsou uvedeny výše republikových normativů pro tento rok.¹⁶

Tabulka 2. 2 Výše republikových normativů na rok 2015

Věková kategorie	NIV celkem Kč/žák	Mzdové prostředky celkem Kč/žák	ONIV celkem Kč/žák	Počet zaměstnanců na 1000 žáků
3-5 let	39 235	38 735	500	126,961
6-14 let	50 423	49 338	1085	128,930
15-18 let	58 313	57 243	1070	143,693
19-21 let	49 755	49 055	700	126,961
3-18 let KZÚV	239 179	236 679	2500	689,922

Zdroj: Republikové normativy škol a školských zařízení zřizovaných územními samosprávnými celky na rok 2015,¹⁷ vlastní zpracování

Další kategorií financování škol jsou finance, které nejsou kryty z veřejných rozpočtů. Do této kategorie patří soukromé zdroje – patří zde přímé platby uživatelů veřejných služeb (stravování, ubytování, kluby), nepřímé náklady související s poskytováním veřejné služby (pomůcky, doprava) a dotace a dary od soukromých osob. Neméně významnou kategorií finančních zdrojů jsou příjmy z podnikání respektive zdroje z vlastních činností.

Významným zdrojem financování jsou také evropské fondy, které umožňují získávat zahraniční finanční prostředky. V pověření MŠMT ČR je víceletým tematickým programem Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání (OP VVV), který je v rámci programového

¹⁶ PEKOVÁ, J., J. PILNÝ a M. JETMAR, *Veřejný sektor – řízení a financování*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 488 s. ISBN 978-80-7357-936-4

¹⁷ Republikové normativy škol a školských zařízení zřizovaných územními samosprávnými celky na rok 2015, [online]. 2015[cit. 14. 03. 2015] Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/ekonomika-skolstvi/normativy-1>

období 2014 – 2020 vypsán strukturálním fondem Evropské unie. Tento OP se mj., zaměřuje na zvýšení kvality vzdělávání, zajištění podmínek pro kvalitní výzkum, propojení vzdělávání a výzkumu s trhem práce a posílení rovného přístupu ke vzdělávání.¹⁸

Soukromým, církevním a školám zřízených MŠMT ČR jsou poskytovány dotace přímo ze státního rozpočtu na úhradu všech neinvestičních nákladů.

2.4. Princip hospodaření

Územně samosprávný celek může ve své pravomoci k plnění svých úkolů zřizovat vlastní organizační složky jako svá zařízení bez právní subjektivity a příspěvkové organizace jako právnické osoby. Zřizuje je pro takové činnosti, které jsou zpravidla neziskové a jejichž rozsah, složitost a struktura vyžaduje samostatnou právní subjektivitu. Zřizovatel vydá o vzniku PO zřizovací listinu, která musí obsahovat náležitosti stanovené v zákoně č 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Obce ze svých rozpočtů a z dotací od státu poskytují příspěvky na provoz takové příspěvkové organizace. Tento příspěvek je většinou poskytován v návaznosti na výkon.

Příspěvková organizace pak tedy hospodaří s peněžními prostředky přijatými z rozpočtu svého zřizovatele a s peněžními prostředky získanými z vlastní činnosti. Dále hospodaří s prostředky ze svých fondů, s peněžními dary od právnických nebo fyzických osob, včetně peněžních prostředků poskytnutých z Národního fondu a ze zahraničí.¹⁹ Dále hospodaří s dotacemi na úhradu provozních výdajů, které jsou kryty z rozpočtu Evropské unie a s dotací na úhradu provozních výdajů podle mezinárodních smluv. Pokud se tyto poskytnuté prostředky nespotřebují do konce roku, převádí se do rezervního fondu, kde se sledují odděleně. Ty prostředky, které nebyly pro stanovený účel využity, podléhají finančnímu vypořádání se SR za rok, ve kterém byl splněn účel, na který byla dotace poskytnuta. Jestliže příspěvková organizace vytváří doplňkovou činnost, ze které má zisk, může tento zisk použít ve prospěch hlavní činnosti. Doplňková činnost by měla navazovat na hlavní činnost a podmínky pro její výkon by měl být obsažen ve zřizovací listině.

¹⁸ OP Výzkum, vývoj a vzdělávání období 2014-2020, MŠMT ČR: [online]. 2015: [cit. 14. 03. 2015] Dostupné z: <http://www.msmt.cz/strukturalni-fondy/op-vvv>

¹⁹ MADEROVÁ VOLTNEROVÁ, Karla a Pavel TÉGL. *Vztahy mezi zřizovatelem a příspěvkovou organizací ÚSC 2011*. 2. aktual. vyd. Ostrava: ANAG 2011. 191s. ISBN 978-80-7263-664-8

Organizace sestavuje vlastní rozpočet, který zprostředkovává její vztah s rozpočtem kraje, resp. státu. Hospodaří podle svého rozpočtu a za své hospodaření nesou zodpovědnost. Příjmy, kterých dosahují ze své činnosti, si nechávají na financování svých výdajů. Zřizovatel může z několika důvodů – např. plánované výnosy překračují náklady, uložit odvod do svého rozpočtu. Příspěvková organizace je právnickou osobou a v souladu se zákonem č. 563/1991 Sb., o účetnictví ve znění pozdějších předpisů, je také účetní jednotkou a je povinna vést účetnictví. Pravidla pro účetnictví vyplývají nejen z toho zákona, který se týká obecných zásad, ale především z navazující vyhlášky č. 410/2009 Sb., ve znění pozdějších předpisů, a další navazující vyhlášky. Konkrétní účetní postupy vycházejí z Českých účetních standardů. Příspěvkové organizace nejsou pouze právnickou osobou, ale také daňovým poplatníkem a týkají se jí také všechny zákony daňové soustavy České republiky.

Příspěvkové organizace vytváří své peněžní fondy, kterými jsou:

- fond rezervní,
- fond investiční,
- fond odměn,
- fond kulturních a sociálních potřeb (FKSP).

Rezervní fond se tvoří ze zlepšeného výsledku hospodaření PO nebo z peněžního daru. Slouží k dalšímu rozvoji činnosti nebo časovému překlenutí rozdílů mezi výnosy a náklady, dále k úhradě zhoršeného hospodářského výsledku nebo k úhradě sankcí za porušení rozpočtové kázně.

Investiční fond se vytváří k financování investičních potřeb PO, úhradě splátek investičních úvěrů a půjček a jako doplňkový zdroj financování oprav a udržování dlouhodobého nehmotného a hmotného majetku. Jeho zdrojem jsou odpisy hmotného a nehmotného dlouhodobého majetku, investiční dotace a příspěvky z fondů nebo rozpočtu zřizovatele, dary, převody z rezervního fondu.

Fond odměn je také tvořen ze zlepšeného hospodářského výsledku a to do výše jeho 80 %, nejvýše však do výše 80 % limitu prostředků na platy. Z tohoto fondu se hradí odměny zaměstnancům.

FKSP je tvořen základním přidělem na vrub nákladů PO z ročního objemu nákladů zúčtovaných na platy, mzdy, odměny za pracovní pohotovost a ostatní plnění. Slouží

k zabezpečování kulturních, sociálních a dalších potřeb zaměstnancům v pracovním poměru u PO. Tvorbu, použití a hospodaření s tímto fondem upravuje předpis č. 114/2002 MF ČR.

Zůstatky těchto fondů se na konci roku převádějí do následujícího roku. Tvorba a čerpání těchto fondů je upravena zákonem č. 250/ 2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů. Do svého rozpočtu by měla organizace zahrnout všechny prostředky, o kterých ví, že přijme. Rozpočet by měl být vyrovnaný. Zřizovatel může své organizaci uložit odvod do svého rozpočtu z důvodu, že její plánované výnosy překračují plánované náklady nebo jsou investiční zdroje vyšší než potřeba užití anebo došlo k porušení rozpočtové kázně.²⁰

2.5. Formy školního stravování

Dříve, než začneme analyzovat formy školního stravování, si stručně přiblížíme historii školního stravování. V České republice organizované moderní školní stravování vzniklo po druhé světové válce. Nejprve jako snaha zlepšit zdravotní podmínky dětí, jejichž výživa byla během válečných let nedostačující. Po válce, stejně jako v ostatních zemích, bylo prioritou obnovení zničené ekonomiky. Proto ženy opouštěly domácnosti a hledaly práci. Vznikla tak poptávka po zařízeních, která o děti pečovala po skončení jejich výuky a zároveň v nich byla poskytována strava. Počátky školního stravování lze tedy datovat do let 1949 – 1950 a iniciativa vycházela zejména ze škol.²¹ V roce 1953 došlo k první legislativní úpravě školního stravování. Vyšla první vyhláška, která stanovila, které orgány budou za toto stravování odpovědné. V průběhu několika let se tak školní stravování postupně vyvíjelo, byly přijaté nařízení týkající se výživové dávky pro děti určitého věku, vznikla funkce krajského inspektora školního stravování. Byl přijat také princip, že rodiče platí za potraviny pro dítě a ostatní náklady jsou placeny státem. V minulosti byly školní jídelny zařízením národních výborů všech stupňů, byly zřízeny krajské a okresní střediska školního stravování. Tato střediska měla za úkol pečovat o rozvoj školního stravování, zvyšovat kvalifikace pracovníků jídelen. Jídelny byly budovány především v souvislosti s výstavbou sídlišť a zvýšenou porodností. V dnešní době zabezpečuje stravování dětí předškolního a školního zařízení obec, která tyto instituce zřizuje.

²⁰ HLAČINA, Tíbor. *Řízení ekonomiky školy*. 1. vyd. Kunovice: Evropský polytechnický institut, 2009. 92 s. ISBN 978-80-7314-182-0

²¹ VÍTKOVÁ, M., *Kvalitní stravování jako sociální služba*, 1. vyd. Hradec Králové: GAUDEAMUS, 2006. 160 s. ISBN 80-7041-464-2

Školní stravování dětí, žáků a studentů v době jejich pobytu ve škole se uskutečňuje v zařízeních školního stravování. Školská zařízení podle školského zákona poskytují stravování dětem, žákům a studentům také v domovech mládeže, internátech a školách v přírodě. Zařízení školního stravování mohou zabezpečovat školní stravování také v době školních prázdnin. Školní stravování je určeno také zaměstnancům škol a školských zařízení a stravovací služby i pro další osoby, a to za úplaty. Výši úplaty stanovuje vyhláška č. 84/2005 o nákladech na závodní stravování a jejich úhradě v PO zřízených ÚSC. Vyhláška stanovuje rozmezí, v jakém se zařízení školního stravování mohou pohybovat a kalkulovat. V tabulce 2. 3 je uveden přehled finančních normativů na žáka / jídlo/ den. Dle těchto normativů si každé zařízení školního stravování může stanovit výši úplaty podle typu stravy a příslušné věkové kategorie strávnicka.

Tabulka 2. 3 Finanční limity na nákup potravin platný od roku 2015

	Do 6 - ti let	7 – 10 let	11 – 14 let	15 a více let
Snídaně	7 - 13 Kč	9 - 15 Kč	10 - 16 Kč	11 - 17 Kč
Přesnídávka	6 – 9 Kč	7 - 12 Kč	7 - 12 Kč	7 - 12 Kč
Oběd	14 - 25 Kč	16 - 32 Kč	19 - 34 Kč	20 - 37 Kč
Svačina	6 - 9 Kč	6 - 10 Kč	7 - 11 Kč	7 - 11 Kč
Večeře	12 - 19 Kč	14 - 25 Kč	15 - 27 Kč	17 - 34 Kč

Zdroj: Vyhláška č. 107/2005 Sb.,²² vlastní zpracování

Úplata za školní stravování je určena výší finančního normativu, který je určen v rámci rozpětí finančních limitů podle cen potravin v místě obvyklých. Konkrétní výše stravného se liší také podle hospodaření jednotlivých školních jídelen. Není nic neobvyklého, že se ceny stravného liší i ve školních jídelnách, které jsou zřízeny stejnou obcí. Strávnicki jsou rozděleni do jednotlivých věkových kategorií a vyhláška stanovuje finanční limity pro hlavní i doplňková jídla, a také pro celodenní stravování.

²² Předpis č. 17/2015 Sb. - Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpis - Aktuální znění.[online]. 2015 [cit. 14. 02. 2015]. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2015-17>

Podle vyhlášky existují čtyři věkové kategorie:

- Do 6 - ti let
- 7-10 let
- 11-14 let
- 15 let a více

V případě dětí, žáků a studentů je pro přiřazení do příslušné věkové kategorie rozhodující věk dosažený v příslušném školním roce – dle data narození.

Typy školních zařízení upravuje vyhláška MŠMT ČR č. 107/ 2005 Sb. o školním stravování. Podle této vyhlášky stravování zajišťuje zařízení školního stravování nebo jiná osoba poskytující stravovací služby (dále jen „provozovatel stravovacích služeb“).

Jak vyplývá z vyhlášky, existují pouze dvě formy školního stravování a to buď přímo v rámci školy, kdy právnická osoba vykonávající činnost školy nebo školského zařízení zajistí pro své strávnicky ekonomicky a organizačně nejvhodnější způsob školního stravování, nebo tuto službu poskytuje provozovatel stravovacích služeb.

Vyhláška dále stanoví v jakém rozsahu je stravování poskytováno, stanoví výživové normy pro školní stravování – tzv. spotřební koš. Ten vyjadřuje průměrnou měsíční spotřebu potravin podle věkových kategorií strávníků a připravovaných denních jídel a je zároveň měřítkem pro pestrost stravy.

Vyhláška stanovuje také úplatu za školní stravování v zařízeních školního stravování zřízených státem, krajem, obcí nebo dobrovolným svazkem obcí.

Mezi další zákony a vyhlášky, které se týkají provozu školních jídelen, patří zákon č. 258/2000 Sb., o ochraně veřejného zdraví, ve znění pozdějších předpisů. Tento zákon se zabývá problematikou školního stravování z hlediska hygienických požadavků na provoz škol. Dalším důležitým zákonem je již několikrát zmiňovaný tzv. školský zákon, který řeší zejména právní postavení školního stravování v rámci systému škol.

Posledním předpisem, který se týká stravování je vyhláška o hygienických požadavcích na stravovací služby č. 137/2004, která je prováděcí vyhláškou zákona č. 258/2000 o ochraně veřejného zdraví. Tato vyhláška je určena pro všechny provozovny, kde se připravují pokrmy. Platí tedy nejen pro školní jídelny, ale také pro firemní jídelny, dále pak jídelny nemocnic, domovů důchodců, restaurace, provozovny rychlého občerstvení apod. Popisuje požadavky

z hlediska hygieny, jaké parametry musí splňovat podávaná jídla a stanovuje hlavní zásady provozní a osobní hygieny na provozech.

Mnoho situací, které nastávají v denním provozu jídelny, nejsou upraveny legislativou. Pro řešení takových situací musí mít každá jídelna své vlastní předpisy – interní, kterými bývá zejména Provozní řád školní jídelny, ve kterém bývají uvedeny základní předpisy, kterými se stravování řídí, ale také vlastní organizace provozu ve školní jídelně.

V rámci školního stravování existují tři typy zařízení, kterými jsou:

- školní jídelna – v rámci školního stravování vydává jídla, která sama připravuje a může připravovat jídla, která vydává výdejna,
- školní jídelna – vývařovna – v rámci školního stravování připravuje jídla, které vydává výdejna,
- školní jídelna – výdejna – v rámci školního stravování vydává jídla, která připravuje jiný provozovatel stravovacích služeb.²³

Zařízení školního stravování provádí svou činnost v provozovnách, jimiž se rozumí samostatný soubor místností a prostor, kde se uskutečňují stravovací služby. Výdej jídel v rámci jiných stravovacích služeb, tzn. výdej jídel pro tzv. „cizí strávníky“ může být uskutečněn pouze časově nebo prostorově odděleně od školního stravování. Školní stravování musí odpovídat také dalším standardům, kterými jsou vedle výživové hodnoty dle věkové skupiny, také hledisko bezpečnosti a ochrany zdraví a hygienickým požadavkům.²⁴

Stravovací zařízení poskytuje stravovací služby podle předem sestavených jídelních lístků. Skladba i výběr pokrmů jsou v kompetenci vedoucí jídelny. Při přípravě pokrmů se postupuje podle receptur pokrmů pro školní stravování, je nutné dodržet technologické a hygienické postupy. Vyhláškou jsou stanoveny doporučené denní dávky, které stanoví množství dané živiny, u dětí jsou stanoveny tak, aby zaručovaly zdravý růst a vývoj dítěte. Hodnoty jsou přizpůsobeny potřebám lidského organismu v jednotlivých růstových obdobích. Doporučené denní dávky (DDD) stanovuje Státní zdravotní ústav. Pro praktické využití DDD je důležité dodržování spotřebního koše.²⁵

²³ Vyhláška o školním stravování - č. 107/2005 Sb. - Aktuální znění.[online]. 2015 [cit. 21. 02. 2015]. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-107#p1>

²⁴ Vyhláška o školním stravování - č. 107/2005 Sb. - Aktuální znění.[online]. 2015 [cit. 21. 02. 2015]. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-107#p1>

²⁵ MLEJNKOVÁ, L. a kol., *Služby společného stravování*. 2. aktual. vyd. Oeconomica Praha. 2009. 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2

Spotřební koš je soustava deseti skupin základních potravin, jejichž denní doporučená dávka ke spotřebě by měla pokrýt doporučenou dávku živin pro jednotlivá odebraná jídla a určenou skupinu strávnicků. Spotřební koš pro všechny věkové skupiny obsahuje tyto komodity – maso, ryby, mléko, mléčné výrobky, tuky, cukr, zeleninu, ovoce, brambory a luštěniny.²⁶

3. Analýza forem školního stravování v obci

Pro praktickou část práce jsem vybrala městský obvod Moravská Ostrava a Přívoz, kde pracuji, a městský obvod Ostrava – Jih, kde bydlím. Jsou to dva z 23 městských obvodů statutárního města Ostrava.

Všechny obvody jsou spravovány zastupitelstvem městského obvodu, radou městského obvodu, starostou, úřadem městského obvodu a zvláštními orgány. Hospodaření probíhá podle rozpočtu obvodu, který je každoročně schvalován zastupitelstvem. Zastupitelstvo schvaluje také závěrečný účet, který obsahuje výsledek hospodaření za předcházející rok.

Městský obvod má samostatnou a přenesenou působnost. Přenesenou působnost vykonávají orgány obvodu převážně v oblastech vnitřních věcí, územního zřízení a stavebního řádu, přestupků, správních řízení, požární ochrany apod.

Samostatnou působnost vykonává obvod zejména v oblastech rozpočtu a hospodaření, bytového hospodářství a nebytových prostor, sociálních věcí a také školství, mládeže, kultury a tělovýchovy.

Podle zákona č. 128/2000 Sb., o obcích, a zákona č. 250/2000 Sb., o rozpočtových pravidlech územních rozpočtů, vykonává obvod zřizovatelskou funkci vůči příspěvkovým organizacím, které zřídil. Mezi tyto příspěvkové organizace patří zejména mateřské školy, základní školy a další organizace založené podle potřeb občanů a města. Jak již bylo výše zmíněno, územní samosprávné celky zřizují tyto organizace pro činnosti, které jsou hospodářsky rozvinuté, ale jejich zřízení a činnost není rentabilní a nejsou zřízeny za účelem zisku. Ztrátovost takových činností je kryta právě z rozpočtu zřizovatele.

Jak bylo uvedeno v kapitole 2.3, je školství financováno z rozpočtu kapitoly 333 MŠMT ČR. Na základě rozpočtové skladby jsou finance přesunuty na nižší úroveň rozpočtů, kterými jsou kraje a obce. Obce každý rok uvolňují část finančních prostředků ze svých

²⁶ Spotřební koš.[online]. 2015 [cit. 20. 03. 2015]. Dostupné z: <http://www.zsocov.cz/jidelna/informace-kolni-jidelny/650-spotrebni-ko>

rozpočtů na oblast školství, které zahrnuje předškolní zařízení a základní školy. V tabulce 3.1 a 3.2 jsou tyto výdaje uvedeny z let 2012 až 2014.

Tabulka 3.1 Výdaje na oblast školství v roce 2012 – 2014 v MO Moravská Ostrava

	r. 2012 v tis. Kč		r. 2013 v tis. Kč		r. 2014 v tis. Kč	
	běžné výdaje	neinvestiční transfery	běžné výdaje	neinvestiční transfery	běžné výdaje	neinvestiční transfery
předškolní zařízení	1 000	7 678	3 350	8 858	7 609	9 253
základní školy	2 366	24 414	7 261	24 906	5 093	24 499
školní stravování	1 992	0	1 992	0	2 129	0
celkem	5 358	32 092	12 603	33 764	14 831	33 752

Zdroj: rozpočet MO Mor. OV a Přívoz, vlastní zpracování

Tabulka 3.2 Výdaje na oblast školství v roce 2012 – 2014 v MO Ostrava - Jih

	r. 2012 v tis. Kč		r. 2013 v tis. Kč		r. 2014 v tis. Kč	
	běžné výdaje	neinvestiční transfery	běžné výdaje	neinvestiční transfery	běžné výdaje	neinvestiční transfery
předškolní zařízení	33 167	0	39 052	660	39 984	0
základní školy	68 819	309	78 391	7 480	78 236	32 388
školní stravování	12 916	0	12 459	816	12 133	0
celkem	114 902	309	129 902	8 956	130 353	32 388

Zdroj: rozpočet MO Ostrava - Jih, vlastní zpracování

V letech 2012 – 2014 tvoří výdaje – neinvestiční příspěvky školám – 8% z celkových výdajů rozpočtu městského obvodu. Jak již bylo zmíněno, příspěvky se udělují, na základě normativ, které se odvíjejí podle počtu dětí. Normativy jsou republikové a místní (krajské) a z těchto prostředků jsou zabezpečovány odměny pedagogických pracovníků, výdaje na učební pomůcky a další. Tyto normativy stanovuje odbor školství příslušného kraje. Rozdělení probíhá na základě dohody mezi odborem školství a řediteli přes úřady obcí s rozšířenou působností.

Městský obvod Moravská Ostrava a Přívoz tvoří historické jádro Ostravy a na svém území má dvě památkové zóny – Moravská Ostrava a Ostrava – Přívoz. S počtem cca 39,5 tis. obyvatel patří mezi třetí nejlidnatější obvod města.²⁷

Městský obvod Moravská Ostrava a Přívoz zřizuje:

- 11 mateřských škol – MŠ Blahoslavova 6, MŠ Dvořákova 4, MŠ Hornická 43A, MŠ Křižíkova 18, MŠ Lechowiczova 8, MŠ Na Jízdárně 19a, MŠ Poděbradova 19, MŠ Repinova 19, MŠ Šafaříkova 9, MŠ Špálova 32 a MŠ Varenská 2a,
- 8 základních škol – ZŠ a MŠ Ostrčilova 10, ZŠ Gajdošova 9, ZŠ Gebauerova 8, ZŠ Gen. Píky 13a, ZŠ Matiční 5, ZŠ Nádražní 117, Waldorfská ZŠ a MŠ a ZŠ Zelená 42.

Všechny základní školy mají 9 ročníků, které jsou členěné do prvního a druhého stupně, do nichž dochází více než 3 500 dětí a žáků. Školy navštěvují nejen děti s trvalým bydlištěm v městském obvodu, ale také z jiných ostravských městských obvodů a dalších obcí. V městském obvodě působí ještě základní škola, jejímž zřizovatelem je Biskupství ostravsko – opavské. V posledních dvou letech došlo na některých výše jmenovaných školách k modernizaci učeben díky projektům „Modernizace výuky základních škol městského obvodu Moravská Ostrava a Přívoz – multimediální vybavení počítačových učeben“ a „Modernizace výuky základních škol městského obvodu Moravská Ostrava a Přívoz – specializované počítačové a jazykové učebny a laboratoře.“²⁸

Ve většině případů šlo o dovybavení multimediálním vybavením, dále byly vytvořeny specializované učebny, které byly vybaveny různou technikou a mechanikou.

²⁷ Počet obyvatel ve správním obvodu statutárního města Ostravy — Ostrava.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.ostrava.cz/cs/o-meste>

²⁸ ZÁKLADNÍ ŠKOLY – MORAVSKÁ OSTRAVA A PŘÍVOZ. *Školství*. [online]. 2014 [cit. 13. 5. 2014]. Dostupné z: <https://moap.ostrava.cz/cs/informacni-rozcestnik/skolstvi/zakladni-skoly-1>

Každá základní škola má určitý směr nebo vizi, kterou svou činností propaguje. Většina škol je zapojena do řady projektů, ze kterých dostávají dotace nebo jiné finanční zdroje. Výjimkou nejsou ani mezinárodní programy nebo rozvojové programy – Comenius nebo eTwinning.

Pedagogové se také účastní dalšího vzdělávání, které je hrazeno, ve většině případů z rozpočtů obvodu.

Střední vzdělávání je zastoupeno gymnázium – Matiční gymnázium, konzervatoří – Janáčkova konzervatoř a gymnázium v Ostravě. Odbornou přípravu v maturitních a učebních oborech nabízí střední odborné školy – Střední umělecká škola, Střední škola elektrotechnická, Ostrava, Na Jízdárně 30, a Střední průmyslová škola elektrotechniky a informatiky. Zřizovatelem těchto středních škol již není obec, ale Krajský úřad Moravskoslezského kraje.

Na území obvodu je poskytováno také vyšší odborné vzdělání, které poskytuje Vyšší odborná škola Jana Ámose Komenského, jejímž zřizovatelem je soukromý subjekt.

Nachází se zde také dvě vysoké školy – Ostravská univerzita Ostrava a Vysoká škola báňská – Technická univerzita, Ekonomická fakulta. Obě vysoké školy poskytují bakalářské, magisterské a doktorandské programy v prezenční, kombinované i distanční formě.

Městský obvod Ostrava-Jih vznikl na katastru původně samostatných obcí Výškovice, Hrabůvka, Zábřeh nad Odrou a Dubina, která zasahuje až na katastry Nové a Staré Bělé. Ostrava-Jih je v současné době charakterizována jako nejlidnatější území Ostravy s počtem kolem 110 tis. obyvatel.²⁹

Městský obvod Ostrava – Jih zřizuje:

- 30 mateřských škol (17 mateřských škol tvoří 7 samostatných příspěvkových organizací a 13 z nich je součástí základních škol)³⁰ – MŠ Harmonie, MŠ Šponarova 16, MŠ Mitušova 4, MŠ Mitušova 6, MŠ Klegova 4, MŠ Mjr. Nováka 30, MŠ I. Herrmana 23, MŠ Mitušova 90, MŠ A. Kučery 31, MŠ Adamusova 7, MŠ A. Gavlase 12A, MŠ J. Maluchy 13, MŠ F. Formana 13, MŠ J. Maluchy 105, MŠ B. Dvorského 1, MŠ Mozartova 9, MŠ P. Lumumby 14, MŠ P. Lumumby 25, MŠ Volgogradská 4, MŠ Za Školou 1, MŠ Tylova, MŠ Rezkova, MŠ Tarnavova, MŠ U Zámku, MŠ Chrjukinova 11, MŠ Gurt'jevova 9, MŠ Výškovická, MŠ Staňkova 33, MŠ Předškolní a MŠ Srbská,
- 19 základních škol – ZŠ a MŠ A. Kučery 20, ZŠ Klegova 27, ZŠ a MŠ Krestova 36A, ZŠ Mitušova 8, ZŠ Mitušova 16, ZŠ MUDr. E. Lukášové, ZŠ Provaznická 64, ZŠ a MŠ V. Košare 6, ZŠ F. Formana 45, ZŠ a MŠ B. Dvorského 1, ZŠ a MŠ Kosmonautů 15, ZŠ a MŠ Kosmonautů 13, ZŠ a MŠ Březinova 52, ZŠ Chrjukinova 12, ZŠ a MŠ Volgogradská 6B, ZŠ Jugoslávská 23, ZŠ a MŠ Horymírova 100, ZŠ Srbská 2 a ZŠ a MŠ Šeříkova 33

Na území obvodu je také 16 středních škol – např. Gymnázium Ostrava - Hrabůvka, Střední průmyslová škola chemická akademika Heyrovského, a učilišť – Střední odborné učiliště strojírenské nebo Odborné učiliště, Střední škola společného stravování, jedna fakulta Vysoké školy báňské – technické univerzity – fakulta bezpečnostního inženýrství a dvě umělecké školy. Dalšími příspěvkovými organizacemi jsou Kulturní zařízení Ostrava-Jih a Majetková správa Ostrava-Jih.³¹

²⁹ Historie městského obvodu Ostrava-Jih — Čeština.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs/o-jihu/historie>

³⁰ Mateřské školy obvodu Ostrava - Jih — Čeština.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs/informacni-rozcestnik/deti-a-mladez/skoly-a-skolska-zarizeni/materske-skoly-obvodu-ostrava-jih>

³¹ Městský Obvod Ostrava Jih - Statutární město Ostrava | www.ovajih.cz — Čeština:[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs>

3.1. Zařízení školního stravování provozované základní školou

Jak již bylo uvedeno, školní stravování zabezpečuje provozovatel stravovacích služeb nebo zařízení školního stravování, které může mít tři formy. Existují tedy školní jídelny, kde se jídlo vaří a vydává a může také připravovat jídlo pro výdejnu, školní jídelny – vývařovny, kde se pouze jídla připravují, ale nevydávají, a školní jídelny – výdejny, kde se jídlo nevaří, ale pouze vydává. Ve vybraných městských obvodech jsou zastoupeny všechny formy tohoto zařízení. Školní jídelny se po roce 1990 staly součástí škol, ale některé mohou být také samostatnými právními subjekty.

Zřizovatelem školní jídelny může být MŠMT ČR, kraj, obec, církev a soukromá právnická osoba.³²

Přestože je zřizovatelem školní jídelny obec, provozovatelem nemusí být vždy základní škola. Obec může, v rámci outsourcingu,³³ přenechat tuto službu soukromému sektoru. V této kapitole budeme tedy porovnávat veřejného poskytovatele a soukromého poskytovatele školního stravování.

Pro porovnání jsem zvolila školní jídelnu při Základní škole Srbská 2 v Ostravě – Výškovicích, jejímž zřizovatelem je Městský obvod Ostrava – Jih. Tato školní jídelna je mi dobře známa, chodila jsem zde nejen já, ale v současné době ji navštěvují také mé děti. Jako druhou jsem zvolila školní jídelnu Gen. Píky 13A v Moravské Ostravě, jejímž zřizovatelem je Městský obvod Moravská Ostrava a Přívoz a kterou provozuje soukromý poskytovatel školního stravování. V této školní jídelně pracuji od roku 2009 na pozici provozní účetní.

³² MLEJNKOVÁ, L. a kol., *Služby společného stravování*. 2. aktual. vyd. Oeconomica Praha. 2009. 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2

³³ Outsourcing je vyčlenění služeb, procesů a činností, které byly poskytovány interně. Organizace plánuje je převést na externího dodavatele.

3.1.1. Školní jídelna při ZŠ Srbská 2

Provoz na Základní škole Srbská 2 byl zahájen v roce 1978. V roce 1999 se škola stala právním nástupcem dvou sloučených subjektů – ZŠ Srbská 2 a ZŠ 29. dubna 33. Od roku 2001 se stává příspěvkovou organizací. V letech 1991 až 2006 probíhala na škole rozšířená výuka tělesné výchovy. Tato škola je úplná základní škola s devíti postupnými ročníky, které jsou většinou tvořeny dvěma paralelními třídami. Pracoviště základní školy jsou rozmístěna ve dvou budovách – hlavní a vedlejší. V hlavní budově sídlí ředitelství školy a učebny pro žáky. Ve vedlejší budově jsou umístěny učebny prvního a druhého ročníku, školní družina a klub, a školní jídelna s kuchyní.³⁴ Budova školy je v blízkosti Bělského lesa, budova družiny a jídelny leží uprostřed hustě obydleného sídliště. Kapacita školy je 612 žáků a kapacita školní jídelny je 1000 strážníků.³⁵

Školní jídelna slouží ke školnímu stravování žáků základní školy Srbská 2, závodnímu stravování zaměstnanců, cizím strážníkům a dalším subjektům v rámci vedlejší hospodářské činnosti. V rámci této činnosti připravuje školní jídelna v současné době obědy pro děti z nedaleké Základní školy, Ostrava – Výškovice, s. r. o., která je určena zejména pro žáky s poruchami chování a učení. Školní jídelna připravuje také dopolední svačinky pro děti z prvního a druhého ročníku, které mají učebny v budově školní družiny. Tyto svačiny se vydávají v době hlavní přestávky přímo ve školní jídelně pod dohledem kuchařky. Hlavní prodej obědů a svačinek probíhá poslední dva dny školního vyučování v měsíci a to v ranních hodinách a po celou dobu výdeje. V průběhu měsíce lze obědy i svačiny ještě dokoupit, ale prodejní doba je již omezena. Vyúčtování a vrácení přeplatků probíhá jednou ročně.

K odběru stravy potřebují žáci a ostatní stravující laminátovou kartu, kterou vystavuje vedoucí školní jídelny při registraci strážníka a platí po celou dobu stravování. Tato karta není zálohována, její cena je 30 Kč a po skončení stravování se za ní peníze nevracejí. Po zaplacení stravného jsou strážníkovi peníze připsány na jeho účet a jsou mu automaticky objednány obědy na celý kalendářní měsíc.

³⁴ Základní škola Ostrava-Výškovice, Srbská 2, příspěvková organizace: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.zs-srbska.cz/skola/index.html>

³⁵ Informace o právnické osobě vykonávající činnost školy nebo školského zařízení: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: http://rejskol.msmt.cz/VREJVVerejne/PravOsoba.aspx?pub_uid=4c9aff3a-0742-4f39-8d5f-aa8dd0e4ce33

V této školní jídelně není možno provádět objednávky jídel on-line, jako je tomu například u jiných školních jídelen zřízených a provozovaných obcí. Strávník tak nemá možnost kontroly svého účtu a odebrané stravy. V případě odhlášení stravy musí kontaktovat vedoucí jídelny nebo se zapsat do sešitu u výdejního okénka. Odhlásit oběd lze den předem do určité hodiny. V daný den již oběd odhlásit nelze a strávník by si jej měl odebrat do jídlonosiče nebo jej nechat propadnout. V době nepřítomnosti strávníka ve škole jídelna doučtovává režijní náklady ve výši 31 Kč za další objednané a neodhlášené obědy. Tyto obědy se denně evidují a na konci měsíce se vyúčtovávají a příslušná finanční částka se strhuje z účtu strávníka.

Školní jídelna vaří pouze jedno menu, které se denně skládá z polévky, hlavního chodu, nápoje a ovoce nebo salátu či kompotu. Stejně jako ve většině školních jídelen, také v této se řádně dodržují výživové normy, které jsou dány již zmiňovanou vyhláškou č. 107/2005 o školním stravování. Tato školní jídelna vaří z doporučených receptur, které vydala Společnost pro výživu a obsahují velké množství pokrmů pro strávníky školních jídelen. Poslední doporučené receptury vyšly v roce 2007.

Základní škola prošla v roce 2014 revitalizací. Hlavní budova byla zateplena, došlo k výměně oken a dostala novou fasádu. Bohužel na vedlejší budovu finanční prostředky nestačily, proto školní jídelna společně s družinou pro žáky a třídami pro první dva ročníky zůstala téměř v původním stavu. Prostory kuchyně prošly menšími stavebními úpravami, zejména z důvodu přijetí nových hygienických předpisů, a došlo k částečné výměně oken. Vnitřní vybavení je ale moderní a odpovídá současným technologickým a hygienickým požadavkům. Prostor školní jídelny je vybaven novými židlemi a linoleem. Fotografie této školní jídelny je uvedena v příloze č. 2. této práce.

3.1.2. Zaměstnanci

Provoz školní jídelny zajišťuje celkem pět zaměstnankyň, které spadají do kategorie nepedagogičtí pracovníci školy. Pracují zde:

- Vedoucí školní jídelny – zodpovídá za chod školní jídelny, má na starost dodržování pracovní kázně, hygienických a bezpečnostních předpisů. Má zodpovědnost za skladové hospodářství. Přijímá a zadává do účetního systému dodací listy, vystavuje výdejku a odepisuje materiál ze skladu. Má na starost objednávání a přebírání zboží a materiálu. Zodpovídá také za finanční prostředky vybrané od strážníků v hotovosti a provádí bezhotovostní platby. Je podřízena řediteli školy.
- Šéfkuchařka – její zodpovědnost spočívá zejména v dohledu nad přípravou pokrmů, a zároveň se také podílí na přípravě pokrmů. Sestavuje jídelní lístek. Zodpovídá za správnost zpracované výdejky, kterou dále zpracovává vedoucí školní jídelny.
- Kuchařka – v této školní jídelně jsou dvě vyučené kuchařky, které mají na starost přípravu pokrmů a výdej
- Pracovnice v provozu – v minulosti známá spíše jako „pomocná síla“. Její hlavní pracovní náplní je hrubá příprava potravin a pomocné práce při přípravě pokrmů, mytí nádobí a úklid kuchyně

Pracovnice mají předepsané oblečení, které je pro všechny stejné. Jedná se o bílý plášť - blůzu, kalhoty, pracovní obuv a pokrývku hlavy - lodičku. Každé dva roky mají pracovnice nárok na nové pracovní oblečení a pracovní obuv. Vše však zaleží na finanční možnosti školy a na samotném hospodaření školní jídelny.

Všichni zaměstnanci školy prošli při nástupu do pracovního poměru školením o bezpečnosti práce a zaměstnankyně školní jídelny také školením o hygieně. Zaměstnanci ve školní jídelně patří mezi nepedagogické pracovníky školy a podle vzdělání a délky práce jsou zařazeni do platových tabulek. Fluktuace zaměstnanců je zde velmi malá, většina zaměstnankyň zde pracuje již více než 20 let, vedoucí školní jídelny zde působí již 37 let.

Vedoucí školní jídelny a šéfkuchařka se účastní různých školení a seminářů, které se týkají jejich náplně práce a kvalifikace.³⁶

³⁶ Informace získány na základě rozhovoru s vedoucí školní jídelny paní Blankou Pekařovou

3.1.3. Hospodaření

Hospodaření školní jídelny je součástí hospodaření základní školy. Jak bylo uvedeno v kapitole 2. 4., základní školy hospodaří jako příspěvkové organizace. Ve většině škol jsou vedoucí školních jídelen podřízeni řediteli školy, a díky toho neznají rozpočet určený pro jídelnu a nemohou ovlivnit nákup zařízení ani potravin. Ředitel školy dostává přidělené finanční prostředky pro školní jídelnu na základě údajů o počtu přihlášených dětí ke školnímu stravování. Tento počet přihlášených dětí se pak násobí příslušným normativem, který je pro daný rok stanoven. Vychází se zejména z údajů o počtu přihlášených žáků v měsíci říjen. V tomto školním roce se zde stravuje 341 žáků a 28 učitelů a pracovníků ze ZŠ Srbská 2, 34 žáků a 10 zaměstnanců ze soukromé školy, a přibližně 15 cizích strávníků z okolí školní jídelny. Tato školní jídelna se může pyšnit přibližně 70 % stravovaností žáků a 100 % stravovaností zaměstnanců.

Příspěvky z rozpočtů zřizovatele a kraje jsou tak hlavním zdrojem příjmu. Dalším zdrojem příjmů jsou platby od rodičů a vedlejší hospodářská činnost.

Cena obědů v této školní jídelně je pro jednotlivé kategorie za žáka a 1 oběd stanovena:

- 23 Kč – II. Kategorie (7-10 let),
- 25 Kč – III. Kategorie (11-14 let),
- 27 Kč – IV. Kategorie – tato cena platí také pro zaměstnance (15 a více).

Cena obědu se skládá z ceny potravin a režijních nákladů. Režijní náklady se skládají ze mzdové režie, které hradí MŠMT ČR, a věcné režie, které hradí zřizovatel. Do mzdové režie jsou započítány náklady na mzdy pracovníků, náklady na jejich další vzdělání a náklady na pracovní pomůcky. Do věcné režie jsou započítány zejména náklady na provoz školní jídelny, náklady na energie, na vybavení, na čisticí prostředky a opravy.

Jak bylo uvedeno, školní jídelna má také vedlejší hospodářskou činnost, kterou je prodej svačinek žákům prvního a druhého ročníku, a to již od roku 1990. Cena těchto svačinek se stanovuje vždy na jeden rok a vychází z kalkulace roku minulého, cenu stanovuje ekonomka školy. Pro školní rok 2014/2015 je cena svačinek stanovena na 13 Kč za svačinku, a tato cena zahrnuje 7 Kč na potraviny, 4 Kč režijní náklady a 2 Kč mzdové náklady. Druhým zdrojem příjmů této činnosti je prodej obědů cizím strávníkům. V současné době dochází do této školní jídelny také cizí strávníci. Pro tyto strávníky je cena obědů stanovena na 58 Kč za

jeden oběd. Doplnková činnost se také projeví na platech zaměstnanců. Dvakrát za rok probíhá vyúčtování mzdových nákladů, které souvisí s vedlejší hospodářskou činností. Od celkové částky se odečtou odvody a ostatní peníze podle smlouvy, kterou školní jídelna má, je rozdělena procentuálně do kuchyně. A to se pozitivně projeví na mzdách kuchařek. V současné době se denně připravuje přibližně 50 svačinek.

Vedoucí školní jídelny sice nemá přehled o rozpočtu školy, ale má přehled o nákladech na potraviny. Tyto náklady hrají důležitou roli v hospodaření školní jídelny. Vedoucí školní jídelny denně zpracovává výdejku ze skladu, kterou postupně odepisuje zboží ze skladu, zvláště pro žáky, na svačinky a pro cizí strávníky. Díky toho má přehled o nákladech na potraviny a jejich dodržování a také o celkovém hospodaření jídelny v daném měsíci. Vždy na konci měsíce pak, dle vnitřního předpisu, provede inventuru potravin. S náklady na potraviny souvisí ceny nakoupených potravin a zboží, ze kterého školní jídelna vaří. Vedoucí školní jídelny může objednávat u svých ověřených dodavatelů a to formou mailů a telefonicky, a lze objednávat i na dlouhou dobu dopředu za pevné ceny. Městský obvod Ostrava – Jih má pro zaměstnance v základních školách a jídelnách portál, přes který lze také objednávat. Tato školní jídelna jej příliš pro objednávání potravin nevyužívá a drží se prozatím svých dodavatelů, se kterými má mnohaleté zkušenosti. Portál města Ostravy využívá pouze pro objednávání čisticích prostředků pro školní jídelnu.

Značné problémy jsou také mzdové prostředky, zejména v letošním roce. Ředitelé základních škol obdrželi finanční prostředky na mzdy zvláště pro pedagogy a zvláště pro ne pedagogy. Vznikl tak problém nedostatku peněz pro provozní a správní zaměstnance. Krajské mzdové normativy jsou i pro nepedagogické zaměstnance vázány na počet žáků. V této školní jídelně nemuselo k omezení příplatků nebo dokonce propouštění dojít.

Prostřednictvím krajských normativů lze také vyčíst strukturu rozpočtu školy nebo školní jídelny, jeho výši anebo také z nich lze vypočítat celkové mzdové prostředky pro jídelnu a velikost pracovních úvazků. Mezi závazné ukazatele patří limit počtu zaměstnanců, neinvestiční výdaje celkem, prostředky na platy a ostatní osobní náklady. Mezi orientační ukazatele patří zákonné odvody, příděl do FKSP a ONIV.

3.1.4. Hygienické předpisy

Všechny školní jídelny musí dodržovat podmínky správné výrobní a hygienické praxe, které vyplývají z nařízení Evropského parlamentu a Rady (ES) č. 853/2004 ze dne 29. dubna 2004 o hygieně potravin.³⁷ Toto nařízení zavádí ucelenou a integrovanou politiku, která je platná pro všechny potraviny od výroby až po prodej spotřebiteli. Účelem je zajistit hygienu potravin ve všech fázích výrobního procesu, a neřeší otázky spojené s výživou, složením a kvalitou potravin. Toto nařízení se vztahuje na potravinářské podniky. Dodržování výrobních postupů a požadavků pro jednotlivé činnosti při uplatnění technických, technologických a hygienických pravidel pomáhá provozovatelům stravování kontrolovat rizika ohrožení bezpečnosti potravin.³⁸

Provozovny školního stravování by měly být umístěny v prostorách, kde se nevyskytují nežádoucí pachy, prach a další kontaminanty. Mělo by zde být odpovídající přirozené nebo umělé světlo, které by nemělo měnit barevný vzhled. Mělo by být také zajištěné dostatečné větrání, aby se zabránilo kondenzaci par a aby se kontaminovaný vzduch mohl kudy odvést. K dispozici by měly být chladicí a mrazicí boxy s dostatečnou kapacitou, které slouží pro uchování potravin při vhodné teplotě, pro účely chlazení nebo mrazení, pro uchování připravených jídel. Aby nedošlo ke kontaminaci potravin, pitné vody a zařízení v provozovně, musí obsahovat vybavení pro uložení odpadního a nepoužitelného materiálu. Nejčastěji bývají používány jednorázové pytle, které jsou po jejich naplnění ihned z pracoviště odváženy. Sanitární zařízení a pomocné zařízení musí být neustále udržováno v čistotě a dobrém stavu. Je potřeba používat pouze čisticích a desinfekčních prostředků, které jsou schválené pro potravinářství. Skladovány by měly být v původních obalech a s přiložených informačním letákem, a to odděleně od potravin. Pracovní plochy, pomůcky a technologické zařízení a přepravní obaly by měly být důkladně čištěny a pravidelně dezinfikovány.³⁹ Každý zaměstnanec je o hygienických a bezpečnostních předpisech každoročně proškolen vedoucí školní jídelny.

³⁷ Hygiena potravin: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm

³⁸ OTOPAL, P. a kol. *Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. Výživa potravin* 2007, č. 5, 49. s. ISSN 1211-846X

³⁹ VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ a J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1*. 2. vyd. Praha. Národní informační středisko pro podporu jakosti. 2007. 76 s. ISBN 80-0201822-2

Od roku 1996 se v České republice začíná zavádět systém HACCP (Systém analýzy rizika a stanovení kritických kontrolních bodů) a od roku 2002 se stává povinností pro všechny výrobce potravin a zařízení veřejného stravování. Tento systém obsahuje sedm principů – provedení analýzy nebezpečí (fyzikální, chemické a biologické), stanovení kritických kontrolních bodů, stanovení znaků a hodnot kritických mezí pro každý kritický bod, sledování zvládnutého stavu v kritických bodech, stanovení nápravného opatření pro každý kritický bod, stanovení ověřovacích postupů a vypracování dokumentace a vedení záznamů.⁴⁰ V rámci toto systému má každé zařízení vypracovaný svůj HACCP, který odpovídá jeho požadavkům a službám, které poskytuje.

Tato školní jídelna není výjimkou. Přínosem je jednoznačná identifikace a kontrola rizika zdravotní nezávadnosti potravin, splnění legislativních požadavků na výrobce potravin anebo také zvýšení důvěryhodnosti státních kontrolních orgánů a veřejnosti.

Kontrolu nad vypracováním a dodržováním technologických a hygienických zásad provádí zřizovatel. Dozorem nad činností školní jídelny jsou také pověřeny orgány České školní inspekce, orgány veřejné ochrany zdraví a bezpečnostní orgány kontrolující dodržování ochrany zdraví a bezpečnosti při práci. Tato školní jídelna kontrolu v posledním školním roce od ČŠI neměla. Předmětem kontroly bývá zejména kontrola podmínek skladování, měření teplot potravin, manipulace potravin, zda nedochází ke křížení jednotlivých úseků, zda jsou stavebně nebo provozně odděleny, kontrola plnění spotřebního koše a správné stanovení finančních limitů.

⁴⁰ HACCP – Wikipedie: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/HACCP>

3.2. Zařízení školního stravování provozované soukromým subjektem

Podle vyhlášky 107/2005 Sb., o školním stravování může školní stravování zabezpečovat také provozovatel stravovací služby. Specifickou formou stravovacích služeb je catering. Pásková a Zelenka (2012, s. 41) jej definují jako „*zajišťování špičkových stravovacích služeb mimo vlastní stravovací zařízení nebo i v něm, např. na banketech, svatbách, konferencích, rautech, gala večeřích....*“ Cateringové společnosti většinou dodávají vše, co souvisí s konzumací pokrmů. To znamená jídlo, nápoje, veškerý potřebný inventář, nádobí i personál.⁴¹

V městském obvodu Moravská Ostrava a Přívoz funguje 8 základních škol, pro 5 z nich zajišťuje stravování soukromý provozovatel stravovacích služeb, kterým je firma Sodexo – zařízení pro školní stravování, s.r.o.

V České republice působí firma Sodexo společné stravování a služby s.r.o. od roku 1992, kdy otevřela svůj první kontrakt v Národním divadle v Praze. V roce 1997 byla založena její divize pro školní jídelny, která je dnes známá pod názvem Sodexo – zařízení pro školní stravování, s.r.o. V současné době provozuje 15 školních jídelen po celé České republice. Patří mezi ně například ŠJ v Praze - Troji, ŠJ Dobruška, ZŠ Vamberk a jednou z nich je školní jídelna v Ostravě – ŠJ Gen. Píky 13a.

Tato firma zahájila provoz ve školní jídelně Gen. Píky 13a v září 2007, kdy byla přebrána na základě smlouvy o poskytování služeb v oblasti školního stravování od základní školy Gen. Píky 13. Smlouva byla uzavřena s jejím zřizovatelem MO Moravská Ostrava a Přívoz na dobu neurčitou. Firma budovu převzala zrekonstruovanou, plně odpovídající školnímu stravování a s většinou původního personálu.

Tato školní jídelna působí zároveň také jako vývařovna, tzn., že připravuje jídla, která jsou vydávána také v jiných provozovnách. Dovoz těchto jídel probíhá v nádobách, které jsou k tomu určeny – tzv. termoporty, do kterých se vkládají gastronádoby s připraveným a na vysokou teplotu ohřátým pokrmem.

⁴¹ PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA, *Výkladový slovník cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj. 2012. 488 s. ISBN 978-80-7201-880-2

Připravují se zde jídla pro:

- 2 střední školy – Vítkovická střední průmyslová škola, Gymnázium, základní škola a mateřská škola Hello,
- 4 základní školy – ZŠ Nádražní 117, ZŠ Gajdošova 9, ZŠ Gebauerova 8 a její odloučené pracoviště ZŠ Ibsenova a Waldorfská základní a mateřská škola,
- Speciální školu – Základní škola speciální Diakonie ČCE Ostrava a její odloučené pracoviště v Ostravě - Poruba,
- Církevní školu – Církevní škola Přemysla Pittra,
- 3 mateřské školy – MŠ Dvořákova 4, MŠ Poděbradova 19 a Waldorfská MŠ,
- 3 soukromé jesle – Bumbřík 1 a 2, jesle Myška a
- Rodinné centrum Chaloupka.

Všechny výdejny se nachází v Ostravě. Školní jídelna zajišťuje stravování také pro soukromé osoby – tzv. cizí strážníky, kterými jsou důchodci bydlící v okolí jídelny a maminky na mateřských dovolených. V době školních prázdnin firma nabízí své služby příměstským táborům a jiným jeslím nebo MŠ, u kterých je provoz na prázdniny přerušen. V této školní kuchyni se denně připravuje přibližně 1000 porcí obědů a na místě se vydává 350 porcí. Kapacita školní jídelny je 1000 porcí jídel. Dále se zde denně připravuje přibližně 150 porcí snídaní a svačinek pro mateřské školy a 20 porcí snídaní a svačin pro střední školu. Vzhledem ke svým kapacitním možnostem firma nabízí stravování i pro další fyzické nebo právnické osoby, které provozují jesle, školky nebo školy a nemají možnost svého stravování.

Firma Sodexo poskytuje stravování pro ty příspěvkové organizace, které jsou zřízeny obcí a na které se vztahuje uzavřená smlouva. Jsou to ZŠ Gen. Píky, Gajdošova, Gebauerova, Nádražní, ZŠ a MŠ Waldorfská, a mateřské školy Dvořákova a Poděbradova. Tyto firma přebrala v září 2007 a od té doby je jejich provozovatelem školního stravování. Ostatní organizace si tuto firmu a její služby našly samy nebo na doporučení, a záleží pouze na jejich vlastním rozhodnutí, na jak dlouho budou s firmou spolupracovat a využívat jejich služeb.

3.2.1. Rozsah a systém služeb školního stravování

Školní jídelna denně připravuje stravu pro přibližně 1000 zákazníků. Jak vyplývá z výše uvedeného, jedná se především o žáky prvního a druhého stupně základních škol a zaměstnance, dále o děti v mateřských školách a studenty středních škol.

Školní jídelna denně poskytuje snídaně a svačiny, včetně pitného režimu. Tyto snídaně jsou určeny pro studenty Vítkovické střední průmyslové školy, kteří jsou ubytováni na internátu. Jedná se pouze o přípravu a výrobu těchto snídaní a svačin a jejich dovoz. O výdej se stará klient sám. Co se týká snídaní a svačin pro mateřské školy, pak je postup stejný – jídelna pokrm pouze vyrobí, připraví a rozveze, a výdej si provádí kuchařky příslušných mateřských škol. Pro žáky základních škol se svačiny nepřipravují.

Žákům základních škol a dalším strávníkům poskytuje školní jídelna hlavní menu – oběd. Ten se skládá z polévky, hlavního jídla a nápoje, případně salátu nebo kompotu nebo ovoce. Jídelna nabízí výběr ze tří menu, přičemž alespoň jedno jídlo musí být, podle smlouvy s obcí, bezmasé anebo zeleninové. Při sestavování jídelníčku se klade důraz na pestrost a chutnost pokrmů, ale také na nutričně vyváženou stravu s důrazem na zdravou výživu.

Od září 2014 zavedla firma Sodexo nový koncept školního stravování. Jedná se o Vitality for Kids, který upravila ze svého kmenového konceptu Vitality. Jedná se o koncept, který spojuje nutričně vyvážená a chutná jídla s 6 slibů – složené sacharidy, vysoce kvalitní rostlinný olej, bílkoviny ze zeleniny, ryb a dietního masa, žádný přidaný cukr nebo sůl, metody vaření s nízkým obsahem tuků a nízký obsah tuků a kalorií. Velkým pozitivem Vitality for Kids je zavedení surovin a pokrmů z těchto surovin, které nejsou v jídelnách zatím příliš zažité, ale začínají být na vzestupu. Jedná se zejména o kuskus, bulgur, pohanku, jáhly a různé druhy rýže. Nabídka potravin se na trhu neustále rozšiřuje, a proto se mění také možnosti jejich využití. Vhodné používání potravin a surovin, které jsou zastoupeny na trhu, může podpořit správné sestavení spotřebního koše. Spotřební koš je sestavován pravidelně manažerkou provozu, která tak dohlíží na vyváženost stravy, a slouží jako pomocník při sestavování jídelního lístku na další období. Za plnění spotřebního koše zodpovídá firma pouze tam, kde je nabídka a rozvoz všech tří menu. To se týká všech výdejen při základních školách zřízené obcí, mateřských škol zřízené obcí a středních škol.

Objednávání, příprava a výdej jídel v jídelně Sodexo funguje na základě objednávkového systému. Ve výdejnách, které jsou zřízeny obcí, firma instalovala na své náklady objednávkový terminál – TouchScreen obrazovky a čtečky kontaktních karet. Každý strážník je nejprve zaevidován do informačního systému na centrální kuchyni, je mu přiřazena kategorie pro určení velikosti porce a variabilní symbol, pod kterým je v informačním systému veden a je mu vystavena kontaktní karta – čip. Na tuto kartu si strážník může vložit libovolnou částku, která se mu pak po objednání zvoleného menu, odečítá. Objednávat, měnit a rušit obědy lze nejpozději jeden pracovní den dopředu do stanovené hodiny – u této jídelny do 14. hodiny. Pokud je v systému vložen jídelní lístek na delší dobu, lze si objednat na toto období, pokud stačí finanční prostředky. Vše lze obsluhovat přímo v prostorách jídelny a výdejen, anebo on-line přes internet. Každý strážník má své přihlašovací údaje a heslo. Tento objednávkový systém nabízí také možnost funkce „burza.“ Objednané jídlo, které již nelze zrušit, protože vypršel termín pro odhlášení, lze vložit do burzy, tzn., že jej strážník nabídne někomu, kdo si nestihl objednat. Ten kdo nemá na daný den objednáno, a přesto by chtěl na oběd jít, si může jídlo objednat právě z burzy. Navíc, jsou každý den, podle počtu objednaných jídel, vloženy do burzy volná jídla přímo manažerkou provozu. Objednávkový systém je přehledný a jednoduchý.

Platby lze provádět v hotovosti každý pracovní den přímo na pokladně v centrální jídelně nebo v době výdeje obědů na jednotlivých výdejnách. Další možnost platby je bezhotovostní platba pod přiděleným variabilním symbolem, který je stejný s přihlašovacím jménem. Strážník musí zadat příkaz k úhradě nebo trvalý příkaz, inkaso z účtu firma neprovádí. Bezhotovostní platby jsou připisovány každý den s jednodenním zpožděním. V případě bezhotovostní platby probíhá dvakrát ročně vyúčtování a vrácení přeplatků.

Takto si mohou obědy objednávat také důchodci a matky s dětmi na mateřské dovolené. Tito strážníci mohou své obědy konzumovat přímo ve školní jídelně nebo jsou obědy podávány do jejich vlastních jídlonosičů a konzumují je mimo jídelnu. S jídelnou lze komunikovat pomocí e-mailu, sms brány nebo telefonicky, kde mohou strážníci a rodiče získávat informace o složení menu nebo rušit a objednávat obědy.

Dalšími zákazníky jsou děti a žáci jiných škol, které nejsou zřízeny obcí, klienti soukromých jeslíček a mateřských a rodinných center. Tito zákazníci mají také na výběr ze tří menu, nemohou je však objednávat on-line v objednávkovém systému. Objednávky probíhají

telefonicky nebo e-mailem den dopředu do stanovené hodiny. Platby probíhají měsíčně formou fakturace.

3.2.2. Zaměstnanci

K zajištění chodu školní jídelny firma zaměstnává 14 zaměstnanců na 5 pracovních pozicích. 12 z nich je zaměstnáno na hlavní pracovní poměr, z toho jsou 2, které zde byly zaměstnány ještě za bývalého provozovatele, zbylé pracovníce jsou zaměstnány na dohodu o provedení práce nebo o provedení činnosti. Jedná se o:

- Manažerka provozu – nahrazuje vedoucí školní jídelny – má na starost vedení provozu ve všech oblastech, přijímání a propouštění zaměstnanců, dodržování pracovní kázně, bezpečnosti a hygienických norem na provozu. Součástí její náplně práce je dbát na spokojenost zákazníků, udržování dobrých vztahů s klienty a organizace práce. Je pravidelně školená z BOZP, z hygienických norem a kvality. Pravidelně se zúčastňuje školení v oblasti řízení lidských zdrojů a motivace. Součástí její práce je také sestavování jídelních lístků ve spolupráci se šéfkuchařkou, péče o informační portál školní jídelny,
- Provozní účetní – má na starost zpracovávání předepsaných finančních výkazů v oblasti účetnictví, realizaci oběhu faktur, skladové hospodářství, sestavování hospodářského výsledku provozu, inventarizaci materiálu, evidenci stravníků, udržování dobrých vztahů s klienty a mezi zaměstnanci na provozu. Součástí její práce je styk se zákazníky při hotovostní platbě stravného, správa bezhotovostních plateb a odvod peněz, popřípadě poukázek. Účetní absolvovala Rozvojový program pro vedoucí provozů v rámci projektu Vzdělávací institut Sodexo, cesta ke zvýšení adaptability zaměstnanců a konkurenceschopnosti firmy,
- Šéfkuchařka – její zodpovědnost spočívá v řízení procesů v době přípravy pokrmů, sestavování jídelních lístků, objednávání a příjem zboží, zodpovídá za správnost podkladů pro skladové účetnictví. Spolupracuje s manažerkou v oblasti dodržování předepsaných standardů. Pravidelně se zúčastňuje školení hygieny a školení, které se zabývá zaváděním nových trendů ve školním stravování,
- Kuchařka – na provozu je celkem 5 kuchařek vyučených v oboru. Pracovní náplní kuchařek je příprava a výdej pokrmů s ohledem na hygienu a kvalitu. Také tyto zaměstnanci jsou průběžně proškolení z hygieny a bezpečnosti práce,

- Asistentka výroby a prodeje - na provozu jsou 4 pracovníce, které mají na starost pomocné práce v procesu přípravy pokrmů, mají na starost mytí nádobí, úklid jídelny, kuchyně a provozu. Dvě pracovníce jsou zaměstnány na zkrácený úvazek a dochází do výdejen, aby zde pomohly kuchařce s výdejem jídel. Mají na starost mytí nádobí a úklid výdejny.

Všichni zaměstnanci mají předepsanou uniformu, která je pro různá pro jednotlivé pozice, aby bylo na první pohled možné pracovníky rozlišit. Uniforma pro kuchařky, se skládá z pracovní obuvi, kalhot, barevného trika s logem firmy, zástěry – pouze u kuchařek, které vydávají jídla, kšilt a síťka na hlavě.⁴² Každý zaměstnanec, který je přijímán do pracovního poměru, je proškolen z politiky kvality a jakosti, etického kodexu, hygieny a bezpečnosti práce, a samozřejmě prochází vstupní zdravotní prohlídkou, kterou provádí smluvní lékař firmy Sodexo.

Většina zaměstnanců tohoto provozu prošla kurzem v prozákaznického chování s názvem „Aby mě můj zákazník miloval.“

Firma od roku 2012 spolupracuje se Střední školou prof. Zdeňka Matějčka, která zajišťuje vzdělávání zdravých žáků a žáků se speciálními vzdělávacími potřebami a umožňuje praktickou výuku pro své studenty z prvních až třetích ročníků pro obor Stravovací a ubytovací služby. V této školní jídelně je prováděn odborný výcvik právě s žáky se speciálními vzdělávacími potřebami. Tito studenti jsou pod dozorem učitelky odborného výcviku a manažerky provozu. Provádí pomocné a přípravné práce v rámci svých učebních osnov a potřeb provozu. Jedná se většinou o přípravu základních surovin pro vaření, pomoc při mytí nádobí, úklid a pomoc při výdeji obědů. Studentům posledního ročníku je svěřena příprava svačinek, salátů, příloh, ale také celých jídel v rámci možnosti a náročnosti menu a jejich zdatnosti.

⁴² Náplň práce jednotlivých pracovních pozic firmy Sodexo s.r.o.

3.2.3. Hospodaření

Hospodaření tohoto subjektu vyplývá z názvu firmy – jedná se o společnost s ručením omezeným. Je to jedna z možných právních forem, které lze použít pro podnikání v České republice. Je to obchodní společnost, která je založena za účelem podnikání. Typickými znaky společnosti s ručením omezeným jsou vedle omezeného ručení společníků také základní kapitál – zákonem je stanovena základní výše kapitálu (min. 200 tis. Kč), a flexibilita a relativní jednoduchost úpravy při formování společnosti. Mezi hlavní povinnosti patří vedení účetnictví, podávání daňového přiznání právnických osob, zakládání účetní závěrky, návrhu na rozdělení zisku a uspořádání valné hromady. Na rozdíl od příspěvkové organizace je tato forma společnosti povinná zřizovat pouze rezervní fond. Tento fond se tvoří z čistého zisku společnosti, minimálně do výše 10 % základního kapitálu.

Tato školní jídelna tvoří svůj hospodářský výsledek, stejně jako ostatní provozy. Tento hospodářský výsledek tvoří pouze část hospodářského výsledku celé společnosti. Hospodářský výsledek je sestavován každý měsíc a představuje rozdíl mezi výnosy a náklady. Vypovídá o hospodaření této školní jídelny a může být kladný, záporný nebo vyrovnaný.

Do výnosů jsou započítány zejména:

- Tržby z prodeje jídel – hlavní kontrakt – do této položky patří prodaná jídla, která jsou vyfakturována městskému obvodu, také zde spadají peníze vybrané od strážníků a velkou část těchto výnosů tvoří dotace.
- Tržby z prodeje jídel – cizí strážníci - zde patří vyfakturovaná jídla pro strážníky, kteří nejsou zřízeni obcí a přijaté stravné od cizích strážníků
- Vnitropodnikové výnosy - zahrnují převody jídel na jiné provozovny, jsou také důležitou položkou výnosů
- Ostatní provozní výnosy – např. doprava jídel nebo prodej čipů na stravování.

Tržby jsou ovlivněny zejména stravovaností dětí a žáků, pro které tato školní jídelna vaří. Od roku 2009 však dochází k postupnému snižování strážníků, ovlivněné zejména klesajícím zájmem o školní stravování a špatnou finanční situací rodičů a také reformou školství, která ovlivnila rozdělování finančních prostředků do školství, a tím také rozdělování do jednotlivých fondů. Některé základní školy si tak snížily nebo zrušily příspěvek na stravu pro

své zaměstnance, kteří hradí z vlastních peněz náklady na potraviny. Cena obědu se skládá ze mzdové a věcné režie a z nákladů na potraviny. Jak již bylo zmíněno výše, základní školy jako příspěvkové organizace si tvoří jednotlivé fondy. Z těchto fondů, respektive z fondu FKSP, lze hradit také stravné pro své zaměstnance. Záleží pouze na rozhodnutí ředitele a finančních prostředcích, kolik si bude zaměstnanec hradit sám a kolik mu bude přispívat zaměstnavatel (obec). Na stejném principu působí také obědy pro děti a žáky. Rodiče hradí pouze náklady na potraviny. Druhým důvodem poklesu tržeb je snížení režijních nákladů od obce. Přesto je cena stravného v této školní jídelně srovnatelná s ostatními jídelnami v Ostravě a patří mezi průměrné ceny. Cena stravného v této školní jídelně:

- 17,50 Kč – pro I. kategorii
- 22 Kč – pro II. kategorii
- 24 Kč – pro III. kategorii
- 26 Kč – pro IV. Kategorii
- 29 – 44 Kč pro zaměstnance jednotlivých škol – zde záleží na rozhodnutí ředitele, kolik si budou zaměstnanci hradit z vlastních zdrojů náklady na potraviny

V následující tabulce jsou uvedené výnosy v období od roku 2010 do roku 2014.

Tabulka 3.3 Výnosy školní jídelny Gen. Píky 13A v období 2010 - 2014

	2010	2011	2012	2013	2014
Tržby z prodeje jídel – hlavní kontrakt	9 222 370	8 641 874	7 994 248	6 883 318	6 361 941
Tržby z prodeje jídel – cizí strávnicki	783 843	859 018	696 476	1 210 110	862 023
Vnitropodnikové výnosy				1 155 503	1 413 050
celkem	10 006 213	9 500 892	8 690 724	9 248 931	8 637 014

Zdroj: HV Sodexo – zařízení škol. stravování, s.r.o., vlastní zpracování

Z tabulky 3. 3 vyplývá, že výnosy z tržeb na tomto provozu klesají. Jak již bylo zmíněno, jde zejména o pokles režijních nákladů, které jsou hrazeny obcí a to o 6,40 Kč/oběd od května 2011. Druhým důvodem je pokles žáků, zejména v letech 2013 – kdy ukončila provoz ZŠ Kounicova 2, kde byla výdejní jídelna a jídla vařila školní jídelna Gen. Píky. Žáci této školy

přešli do okolních základních škol. Jen část přešla na ZŠ Gen. Píky 13A a ještě menší počet se dále stravoval v prostorách jídelny. V roce 2014 došlo také k ukončení působnosti Waldorfské základní školy v prostorách budovy Gen. Píky 13B, která sousedí s budovou ZŠ Gen. Píky 13A. Z 90 % přešli žáci této školy do jiného městského obvodu, zbylých 10 % žáků a pedagogů se přestěhovalo do nových prostor Na Mlýnici v Ostravě – Přívoz. Jelikož tato škola spadá do obvodu Moravské Ostravy, tak také zde je výdejna a jídla se vaří v centrální kuchyni školní jídelny Gen. Píky. V novém školním roce 2014/2015 však dochází k postupnému nárůstu žáků na této škole.

Stravovanost je na jednotlivých výdejních různá. Nejvyšší stravovanost – více než 50% je ve školní jídelně Gen. Píky. Naopak nulová stravovanost žáků je na ZŠ Gebauerova, kde se stravují pouze zaměstnanci.

Nejvyšší počet stravujících se žáků je na prvním stupni, respektive od prvního do čtvrtého ročníku. Důvodem je zejména nízký věk žáků a jejich následný pobyt ve školní družině nebo klubu a v pozdních odpoledních hodinách příchod domů. Nejméně se stravující bývají žáci posledních ročníků.

Hospodářský výsledek je tvořen také náklady, které se člení:

- Přímé náklady – jsou to náklady, které přímo ovlivňují výsledek hospodaření, daly by se označit za variabilní, protože jsou proměnné a souvisí s objemem produkce, ty se dále dělí:
 - Přímé náklady na výrobu – tzn. ty náklady, které ovlivňují přímou výrobu jídel – patří zde hlavní výdajová položka – spotřeba potravin výroba jídel a spotřeba ostatního a obalového materiálu.
 - Přímé náklady na prodej - do této skupiny nákladů patří zejména prodané zboží v ceně pořízení – jedná se o zboží z doplňkového prodeje. Školní jídelna v období od května do října prodává mražené výrobky a celoročně prodává vlastní výrobu – houskové a celozrnné knedlíky.
- Nepřímé náklady – tyto náklady by se daly označit také za fixní, protože se příliš nemění s objemem produkce. Nepřímé náklady tvoří cca 60 % celkových nákladů. Do těchto nákladů patří mzdové náklady, sociální a zdravotní pojištění, spotřeba čistících prostředků, nájemné, operativní leasing, spotřeba elektrické energie, vodné, stočné a plyn, náklady na prádelnu, náklady na telekomunikace, spotřeba kancelářských potřeb, poštovní poplatky a odpisy majetku. Do odpisu majetku je započítán pouze majetek firmy Sodexo s.r.o. Patří zde veškeré počítačové vybavení a drobný hmotný

majetek – kuchyňské nádobí a náčiní. Majetek městského obvodu je evidován obcí a firma s ním manipuluje v rámci smlouvy.

V následující tabulce 3.4 jsou uvedeny náklady, které patří mezi nejvíce finančně náročné. Velkou položkou jsou mzdové náklady a zdravotní a sociální pojištění. Tyto náklady tvoří přibližně 20 % celkových nepřímých nákladů.

Tabulka 3.4 Náklady provozu v období 2010 - 2014

	2010	2011	2012	2013	2014
Mzdové náklady	2 008 938	1 801 505	1 992 891	1 920 664	1 837 174
Zdravotní a sociální pojištění	662 731	590 713	654 712	617 329	566 932
Náklady na pracovní oděvy	13 217	30 478	14 592	13 617	10 090
Spotřeb čistících prostředků	163 294	117 422	111 923	64 960	69 673
Nájemné	88 091	117 409	111 910	532 540	542 042
Spotřeba energie	1 159 874	964 001	1 169 503	1 222 719	1 159 890
Náklady na opravu	252 789	191 035	229 419	195 652	197 227
Náklady na školení	8 289	8 737	2 988	7 452	7 478
Odvoz odpadů	82 901	95 199	74 253	163 461	106 945
Náklady na distribuci jídel	75 631	29 915	11 549	78 240	134 464
Celkem	4 515 755	3 946 414	4 373 740	4 816 634	4 631 915

Zdroj: HV Sodexo – zařízení školního stravování, s.r.o., vlastní zpracování

Druhou nákladnou položkou jsou veškeré energie a tato položka tvoří cca 10 % nákladů z celkových nepřímých nákladů. Neméně velkou nákladovou položkou je také nájemné, které se platí městskému obvodu a jednotlivým základním školám. Školní jídelna hradí také veškeré opravy, které se týkají vybavení kuchyně – kotle, konvektomaty, stroje, pánve, myčky, vzduchotechnika aj., které jsou v majetku obce. Tyto náklady jsou pod položkou „náklady na

opravu a údržbu“ a spadají zde také revize plynového zařízení, elektrických zařízení a hasicích přístrojů, které probíhají každý rok.

3.2.4. Hygienické předpisy

Při poskytování stravovacích služeb se setkáváme denně s rizikem možného zdravotního ohrožení zákazníků. Hygienická pravidla jsou proto celosvětově považována za nejdůležitější normou v oblasti stravování, tím spíše, pokud se týká stravování dětí. Práce s potravinami vyžaduje dodržení specifických podmínek technologických postupů, aby se minimalizovala rizika. Hygienické zásady, které minimalizují možná rizika při přípravě pokrmů, jsou zpracována v systému kritických bodů - HACCP, který byl podrobněji popsán u předešlé školní jídelny. Jedná se o mezinárodně používaný systém preventivních opatření, které slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během činností, které souvisí s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací a uváděním do oběhu.⁴³

Školní jídelna Sodexo má vypracovanou Příručku HACCP. Za zavedení a udržování systému kritických bodů pro tuto firmu zodpovídá manažer pro hygienu a kvalitu. Tento manažer provádí také interní audit hygieny. Externě manažer pro hygienu a kvalitu spolupracuje se školicím a konzultačním střediskem Ministerstva zemědělství při FPBT VŠCHT Praha. Na přípravě a udržování systému pak aktivně spolupracuje manažerka provozu. Tato pracovní skupina se pravidelně schází na provozních poradách.

Ve všech provozovnách firmy Sodexo s.r.o. jsou odebírány vzorky pokrmů a jsou prováděny jejich laboratorní rozborů v akreditovaných laboratořích. Vzorky pokrmů se odebírají i v této školní jídelně a uchovávají se po dobu tří dnů. Všichni zaměstnanci jsou důkladně proškoleni z hygienických pravidel.

Kvalita je řízena podle normy ISO 9001:2000, jejíž certifikaci školní jídelna potvrdila v únoru 2008. Certifikační společnost Bureau Veritas Quality International pravidelně ověřuje svými audity standardy řízení jakosti u této firmy.

⁴³ MLEJNKOVÁ, L. a kol., *Služby společného stravování*. 2. aktual. vyd. Oeconomica Praha. 2009. 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2

4. Návrhy a doporučení

V předcházejících kapitolách bylo na příkladu dvou školních jídelen v různých městských obvodech analyzováno školní stravování na úrovni obce. Tato oblast je velmi široká a v posledních letech také diskutabilní a problematická, a to zejména provozování školního stravování soukromým poskytovatelem anebo kvalita poskytovaných služeb. Přesto současné školní stravování navazuje na tradici, která je prověřená zkušeností několika generací – jak je tomu u ŠJ Srbská 2, kde je stálý kolektiv již téměř 30 let.

Téma školního stravování a rozdíly mezi jednotlivými provozovateli lze rozdělit do několika stěžejních oblastí, ve kterých se odlišují nebo shodují. Tento problém byl nastíněn v předešlých kapitolách. Rozdíly byly shledány v tom, kdo se na danou problematiku dívá a koho se týká. Téměř žádný rozdíl by neměl být z pohledu strávníka. Ten by měl vždy dostat takovou službu, za kterou má zaplacen – to je kvalitní, čerstvé a teplé jídlo, které je uvařené v čisté a plně funkční kuchyni, zkušenou a hygienických zásad dodržující pracovníci. Obě školní jídelny řádně dodržují hygienické předpisy, výživové hodnoty a spotřební koše.

Velký rozdíl mezi jednotlivými poskytovateli je z pohledu obce a z pohledu zaměstnance. Obec jako zřizovatel má povinnost tuto část veřejné služby také financovat. Pokud si na tuto službu najme externí firmu, může ušetřit, a navíc i získat, finanční prostředky do svého rozpočtu. Může ale také ztratit část finančních prostředků z finančních normativů pro školní stravování a mzdové prostředky na platy pracovníků. Z pohledu zaměstnance je výhodnější pracovat ve školní jídelně, která spadá pod základní školu. Zaměstnanec má větší jistotu, ve stabilitě a existenci školní jídelny, vztahují se na něj výhody jako na zaměstnance školy – možnost příspěvku z FKSP, mzdové tabulky, zohlednění věku a praxe aj. U soukromého poskytovatele mohou vzniknout organizační nebo ekonomické problémy, zaměstnanci pobírají mzdu, která je většinou po celou dobu trvání pracovního poměru stejná, nezohledňují se odpracované roky ani praxe v oboru.

U obou školních jídelen dochází k neustálé inovaci, aby školní stravování odpovídalo zdravé stravě a byly zapomenuty mýty školního stravování, mezi které například patří stereotypní obědy nebo klasická UHO. U obou školních jídelen bylo prokázáno, že potraviny nakupují pouze u ověřených dodavatelů – u obecní školní jídelny si vedoucí může vybrat sama dodavatele. Co se tohoto problému týká, bylo by vhodné zvážit nákup u stejných dodavatelů

pro všechny školní jídelny v rámci obce. Určitý pokrok je zavedení objednávkového portálu. Existují školní jídelny, které nakupují i v běžných obchodních řetězcích. U tohoto soukromého poskytovatele není dovoleno nakupovat v maloobchodě, vše je řízeno centrálním nákupem a jedině tak může firma ručit za 100 % kvalitu dodaných potravin.

Pro návrhy a doporučení jednotlivým školním jídelnám bude použita SWOT analýza, pomocí které bude zhodnocen celkový obraz každé jídelny. Tato analýza je metoda, pomocí které je možné identifikovat silné a slabé stránky, příležitosti a ohrožení dané firmy nebo organizace. Tuto metodu lze použít také při porovnání školní jídelny Srbská 2 se školní jídelnou Gen. Píky 13a.

4.1. SWOT analýza ŠJ Srbská 2

Silné a slabé stránky se týkají převážně interních faktorů nebo také tzv. mikroprostředí. Silné stránky této školní jídelny představují dlouholetou praxi v oboru a stálost pracovního kolektivu, s tím souvisí také kvalita poskytovaných služeb a chuť pokrmů. Mezi slabé stránky patří zejména neexistence objednávkového systému a to, že rodič nemá možnost kontroly dítěte, zda obědy využívá či nikoliv. Kontrolovat může pouze telefonicky u vedoucí školní jídelny. Do silných ale zároveň i slabých stránek můžeme zařadit také to, že jídelna vaří jen jedno jídlo. Podle slov vedoucí školní jídelny to je v pořádku, protože dítě by si samo nemělo vybírat to, co sní, a pokud je jídel více, není zaručeno správné dodržení spotřebního koše. Z pohledu strávnicka, který má určitá omezení nebo nepreferuje dané jídlo, může jít o slabou stránku, protože by si rád zvolil něco jiného, pokud by byla možnost výběru. Přesto by mohla tato školní jídelna zvážit, zda by například jednou týdně mohla uvařit jedno menu složené z masa a přílohy, a jako druhé menu zeleninové nebo bezmasé jídlo. Jak bude zmíněno v souvislosti s další školní jídelnou, jde zejména o strávnicky se specifickými dietními požadavky.

Příležitosti a ohrožení se týkají externích faktorů nebo jej také lze označit za makroprostředí. Tyto faktory nelze příliš ovlivnit, jsou dány zejména demografickým, ekonomickým a politickým prostředím. Mezi příležitosti této školní jídelny patří zavedení on-line systému, který by mohl i navýšit počet stravujících se dětí. Některé děti, například z důvodu odpoledního kroužku, chodí na obědy pouze jedenkrát v týdnu. Tito pak musí týdně telefonovat a objednávat jídlo u vedoucí. Při on-line systému by nikoho nezatežovali a

vyřizovali si objednávky sami. Díky zavedení on-line systému objednávek by měli strávníci také přehled o svých finančních prostředcích. Školní jídelna by mohla také zvážit možnost rozvozu obědů pro důchodce v okolí a vylepšit tak svou vedlejší hospodářskou činnost. Tato oblast by se mohla rozšířit, v rámci spolupráce s úřady městských obvodů, na rozvoz jídel pro osoby se zdravotním postižením nebo seniory, kteří využívají sociální službu. Díky vedlejší hospodářské činnosti jsou pak zaměstnanci čtvrtletně ohodnoceni prémie. Jak již bylo zmíněno, je školní jídelna téměř v původním stavu a to hlavně z důvodu nedostatku financí. To by mohlo znamenat určité ohrožení a výzvu pro soukromého provozovatele, který bude mít na případnou investici a obec mu pak provoz školní jídelny přenechá. Dalším ohrožením je snižování pracovních úvazků a propouštění, pokud poklesne počet strávníků.

Tabulka 4.1 SWOT analýza ŠJ Srbská 2

Interní faktory	Silné stránky (Strengths)	Slabé stránky (Weaknesses)
	<ul style="list-style-type: none"> - Poloha školy a ŠJ - 30 letá praxe - Stálý kolektiv - Každodenní ovoce, salát nebo moučník 	<ul style="list-style-type: none"> - Není on-line systém - Rodič nemá kontrolu - Nelze v daný den přihlásit/odhlásit oběd
Externí faktory	Příležitosti (Opportunities)	Ohrožení (Threats)
	<ul style="list-style-type: none"> - Zavedení on-line systému - Rozšíření diet - Rozvoz pro důchodce - Vedlejší hospod. činnost a možnost lepšího platového ohodnocení 	<ul style="list-style-type: none"> - Nedostatek financí na opravy zařízení - Hrozba převzetí soukromým poskytovatelem - Snižování počtu zaměstnanců nebo zkracování prac. úvazků

Zdroj: vlastní zpracování

4.2. SWOT analýza ŠJ Gen. Píky 13a

Po provedení této metody bylo zjištěno, že mezi silné stránky patří zejména objednávkový systém a možnost výběru z více menu. Tato školní jídelna má od září 2014 koncept Vitality for Kids, a jak již bylo uvedeno, jsou tato menu sestavena nutriční specialistkou. Měla by tedy být zaručena vyvážená a pestrá strava, s ohledem na školní stravování. Mezi slabé stránky patří hlavně tolikrát rodiči připomínkováná absence ovoce k menu. Školní jídelna zařazuje ovoce na jídelní lístek pouze ke sladkému menu, které není finančně náročné. Argumentem školní jídelny je to, že řada škol – v případě této školní jídelny všechny školy, pro které vaří,⁴⁴ je zařazena do projektu Ovoce do škol a děti tak mají dostatek ovoce a zeleniny v rámci tohoto projektu. Druhým důvodem je také fakt, že v dnešní době je ovoce a nejen tuzemské, ale také exotické, běžně k dostání v obchodních řetězcích a děti jej tak mohou mít dostatek z domova. Nemusí se pak válet pohozené, sešlápnuté nebo jinak poškozené v okolí školní jídelny, jak tomu často bývá. Jako slabou stránku lze také považovat častější fluktuaci zaměstnanců než je tomu u ostatních jídelen, které spadají pod školu. Důvodem je převážně nízké platové ohodnocení. Tito zaměstnanci nejsou ohodnoceni na základě platových tříd, nepočítá se jim vzdělání, odborná nebo délka praxe, jak je tomu u příspěvkové organizace. Pracovníci, kteří jsou zaměstnáni na nejnižších pracovních pozicích, pracují za minimální mzdu několik let, ostatní pracovníci pracují po celou dobu své působnosti u firmy za nástupní plat. S fluktuací souvisí také nové zaučení zaměstnance, který musí umět ovládat objednávkový systém a měl by umět strážníkovi poradit s objednáním.

Mezi příležitosti by mohla být zařazena modernizace školní jídelny, která proběhla letos v únoru, kdy prostory jídelny prošly rekonstrukcí. Tato jídelna představuje mezinárodní koncept FOOD4U by Sodexo. Tímto konceptem se snaží přiblížit více teenagerům a jejich potřebám, a to formou nové výmalby – různé grafity, čárové kódy a živými barvami, a také vybavením a relax koutkem. Cílem je být blíže této věkové kategorii a nabídnout stravování v novém, pro teenagery bližším, prostředí. Fota z provedené modernizace jsou v příloze této práce. Další významnou příležitostí a to nejen pro tuto jídelnu, ale také pro jídelnu předchozí je dietní stravování. V novelizaci vyhlášky o školním stravování ze dne 01. 02. 2015 je uvedeno: „*Strážníkům, jejichž zdravotní stav podle potvrzení registrujícího poskytovatele zdravotních služeb v oboru praktického lékařství pro děti a dorost vyžaduje stravovat se s omezením podle dietního režimu, může provozovatel stravovacích služeb poskytovat školní*

⁴⁴ Mapa škol - Ovoce a zelenina do škol:[online]. 2015 [cit. 20. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.ovocedoskol.szif.cz/web/mapa.aspx>

stravování v dietním režimu (dále jen „dietní stravování“), a to v případě zařízení školního stravování za podmínek stanovených jeho vnitřním řádem, a v případě jiné osoby poskytující stravovací služby v souladu s ujednáním o zajištění školního stravování.“⁴⁵ Dále vyhláška stanoví, kdo určí výběr potravin, jak může jídelna vydávat tato jídla a jak se vypočítá finanční normativ.

S narůstajícími civilizačními nemocemi klesá věk těchto nemocných a není výjimkou, že již děti školního věku mají nějaké potravinové omezení a dietu. Mezi nejčastější onemocnění patří celiakie anebo potravinová alergie na lepek. Obě tyto nemoci mají přísná dietní opatření. Díky bezlepkové dietě dochází k postupné normalizaci stavu pacienta. Mezi další omezující normální stravování patří potravinové alergie, které se mohou objevit v každém věku, a závažnou alergickou reakci může vyvolat i zcela nepatrné množství samotné potraviny. Z tohoto důvodu byl sestaven seznam alergenů, který byl publikován ve směrnici 2000/89 ES a 1169/2011 EU a vstoupil v platnost od 13. 12. 2014. Povinností každé školní jídelny je, aby byl tento seznam alergenů vystaven na dobře přístupném místě a aby byly alergenů označeny také v jídelních lístcích. V současné době jsou v této školní jídelně dvě děti, pro které je připravována bezlepková strava, jedno dítě s laktózovou intolerancí⁴⁶ a jedno dítě s diabetem mellitus,⁴⁷ které muselo být z důvodu přesného dávkování inzulínu a přesného odměření stravy, zařazeno do jiné věkové kategorie pro vyšší porci jídla.

Jako další příležitostí, pro zvýšení stravovanosti, by mohl být rozvoz jídel pro důchodce v blízkém okolí. V minulosti byl na tomto zaměstnán také řidič, který měl na starost rozvoz svačinek pro mateřské školy a svoz prázdných termoportů, ale z důvodu reorganizace bylo toto pracovní místo zrušeno. Rozvoz zajišťuje externí firma. Pokud by se navýšil počet cizích strávníků a byl by zájem o rozvoz jídel, tato firma by mohla tuto službu spolu se zaměstnancem školní jídelny pokrýt.

Do kategorie ohrožení patří například možná změna legislativy v oblasti školního stravování. Ohledně školního stravování se vede řada diskusí, například v dubnu 2014 proběhl na půdě Senátu PČR seminář na téma „Zdravější školní stravování,“ kde řada zástupců z asociací školních jídelen, metodičtí pracovníci, senátoři, zástupci MŠMT a MZ ČR a další osobnosti, vedli diskusi na téma negativní vliv školních automatů ve školách nebo

⁴⁵ 17/2015 Sb. - Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.sbirka.cz/POSL4TYD/NOVE/15-017.htm>

⁴⁶ Laktózová intolerance – nesnášenlivost mléčného cukru

⁴⁷ Diabetes mellitus – laicky - cukrovka

provozování školních jídelen soukromými firmami.⁴⁸ Dalším ohrožením může být změna preferencí zastupitelů obce. V tomto případě by obec přišla o část finančních prostředků, které od soukromého poskytovatele získává z nájmu nebytových prostor. Pak by na opravy jednotlivých výdejen a kuchyně, na vybavení a obnovu inventáře musela uvolňovat finanční prostředky ze svého rozpočtu. To by zatěžovalo finanční rozpočet školy, potažmo obce. Velkým ohrožením mohou být také konkurenční firmy v oblasti školního stravování, které jsou na trhu, např. Eurest spol. s r. o. a GTH zařízení školního stravování spol. s r.o., a také ztrátovost provozu, při klesajícím počtu strávníků. S tím by souviselo i propouštění zaměstnanců.

Tabulka 4.2 SWOT analýza ŠJ Gen. Píky 13a

Interní faktory	Silné stránky (Strengths)	Slabé stránky (Weaknesses)
	<ul style="list-style-type: none"> - Poloha školy a ŠJ - Koncept Vitality for Kids - Objednávkový systém - Výběr ze tří menu - Přísná hygiena - Časté vnitřní audity 	<ul style="list-style-type: none"> - Nepravidelnost ovoce - Fluktuace zaměstnanců - Vyšší ceny potravin - Výpadky on-line systému - Platy zaměstnanců
Externí faktory	Příležitosti (Opportunities)	Ohrožení (Threats)
	<ul style="list-style-type: none"> - Modernizace jídelny - Dietní stravování - Zajištění rozvozu pro důchodce 	<ul style="list-style-type: none"> - Změna legislativy - Konkurence jiného soukromého poskytovatele - Změna preferencí obce - Ztrátovost provozu

Zdroj: vlastní zpracování

Tato školní jídelna se zúčastnila soutěže „O nejlepší školní oběd 2014,“ kterou vyhlásila Společnost pro výživu. Smyslem soutěže je ukázat, že školní stravování je zásadní a účinnou silou v boji proti dětské obezitě a že školní jídelny mají velkou zásobu zdravých pokrmů a

⁴⁸ Aspos.cz - Školní stravování se rušit nebude: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.aspos.cz/show.asp?hlasovano=true&id=185>

umí je upravit tak, aby měly u dětí úspěch. Školní jídelna se umístila na 4 místě z 10 zúčastněných.

Ve spolupráci se ZŠ Gen. Píky 13A je školní jídelna zapojena do projektu MŠMT s názvem Pohyb a výživa. Tento projekt vyhlásilo MŠMT v roce 2013 jako pokusné ověřování účinnosti programu, který je zaměřený na změny v pohybovém a výživovém režimu žáků ZŠ. „WHO oznámila, že v Evropě má zhruba 20 % dětí a mladistvých nadváhu a jedna třetina z nich je obezních.“⁴⁹ Dlouhodobým cílem tohoto projektu je zlepšení pohybového a výživového chování žáků nejen ve škole, ale také mimo školu. To by se mělo projevit zvýšením tělesné zdatnosti a zlepšení celkového zdraví žáků. Pokusné ověřování je zaměřeno na žáky prvního stupně ZŠ, tj. na období mladšího školního věku, které je citlivým obdobím pro utváření vztahu žáků k pohybovým aktivitám a životnímu stylu. Projekt je rozdělen pro jednotlivé účastníky. Pro jídelnu je stanoveno šest pravidel:

- 1) Pravidelnost – školní jídelna zajišťuje pravidelný stravovací režim žáků
- 2) Pestrost – připravovaná jídla jsou pestrá, chutná, zdraví prospěšná a žákům vhodně nabízená, jsou sestavena ze všech pater pyramidy – v příloze
- 3) Přiměřenost – vhodná motivace dětí ke konzumaci méně tradičních potravin, kombinace tradičních potravin s méně obvyklými
- 4) Příprava – školní jídelna dává přednost čerstvým surovinám, omezuje konvenientní⁵⁰ výrobky a dochucovací přípravky, dodržuje zásady stanovení jídelních lístků
- 5) Pravdivost – školní jídelna vhodně propaguje školní stravování, je vstřícná vůči strážníkům a jejich rodičům, je zapojena do výuky a tím posiluje význam a hodnotu školního stravování
- 6) Pitný režim – školní jídelna nabízí každý den pitnou vodu ozdobenou např. oloupaným citronem, mátou, nabízí další nápoje, které jsou zcela vhodné pro děti

Během pokusného ověřování bude prováděno průběžné posouzení kvality tohoto programu. Budou shromažďovány veškeré poznatky z průběhu ověřování, na jejichž základě budou sestavována doporučení pro inovace rámcových i školních vzdělávacích programů, tvorba nových metodických materiálů v oblasti pohybového a výživového vzdělání žáků.⁵¹

⁴⁹ WHO (2007): „Výzva spojená s obezitou v evropském regionu WHO a strategie pro reakci“

⁵⁰ Konvenientní - polotovary

⁵¹ Metodický portál - O pokusném ověřování projektu Pohyb a výživa: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://pav.rvp.cz/o-pokusnem-overovani-projektu-pohyb-a-vyziva-2>

5. Závěr

V České republice funguje školní stravování přes více než půl století. Za jeho první náznaky lze považovat období po druhé světové válce, kdy byly v některých školách charitativními spolky dětem nabízeny přesnídávky, které byly pořizované z projektu UNRRA.⁵² ⁵³ V roce 1953 došlo k první legislativní úpravě, o deset let později byl vydán nový předpis s výživovými normami, vznikla funkce krajského inspektora. Školní jídelny musely řešit problematiku zásobování potravin, jejich kvalitu a sortiment. Po roce 1990 byly upraveny poplatky a ty pak umožnily dosáhnout výživového optima a zavedení spotřebního koše. To zabránilo tomu, aby školní stravování nebylo jako fast food, jak je tomu v jiných zemích – např. USA nebo Velká Británie.⁵⁴ S rostoucími nároky společnosti roste potřeba tuto část národního hospodářství inovovat, aktualizovat zavedené normy, přizpůsobit se dnešním požadavkům strávníků s ohledem na jejich zdravotní komplikace nebo víru.

Školní stravování má v naší společnosti významné místo a zaslouží si pozornost z několika důvodů. Může ovlivnit stravovací návyky na celý život. Pravidelná a pestrá strava zabraňuje vzniku obezity a dalších onemocnění. Pomáhá seznamovat strávníky s novými rozmanitými pokrmy a hraje také výchovně vzdělávací roli. Vedle výchovné funkce má hlavně funkci sytící. Studie dokládají, že pro řadu dětí je školní oběd jediným teplým jídlem za celý den. Vážme si tedy možnosti stravovat naše děti ve školních jídelnách a snažme se vzájemně si vyjít vstříc.⁵⁵ Neměli bychom zapomínat také na personál, který je s tímto odvětvím spjat. Jejich práce není pouze vaření, ale také příprava a sestavování vyváženého jídelníčku, dodržování přísných zásad hygieny a výrobní praxe. Zaměstnanci by měli být podporováni ve své práci, v dalším vzdělávání a za svou velmi důležitou práci by měli být náležitě ohodnoceni.

⁵² UNRRA – první projekt mezinárodní humanitární pomoci dotovaný USA, Kanadou, Anglií a několika dalšími státy.

⁵³ PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd.. Plzeň, 2014. 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9

⁵⁴ Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1546>

⁵⁵ Zásady správné výživy dětí | Rodiče a školní jídelny.cz:[online] 2015. [cit. 12. 04. 2015]. Dostupné z: <http://rodiceaskolnijidelny.cz/zpravy/zasady-spravne-vyzivy-deti>

Cílem této diplomové práce byla analýza školního stravování na úrovni obce a porovnání této služby u různých poskytovatelů. V první kapitole, která byla převážně teoretická, byly vysvětleny základní termíny a principy hospodaření a financování v regionálním školství. V této kapitole jsou popsány základní formy školního stravování, jeho historie, význam a funkce. Tato část práce obsahuje také základní legislativu a hygienické nařízení, kterými se školní stravování řídí. V další kapitole byly metodou popisu zhodnoceny dva městské obvody, které zřizují několik příspěvkových organizací, ve kterých je školní stravování poskytováno.

Předpokladem této práce bylo, že školní stravování by mělo být na stejné úrovni, bez ohledu na to, jestli jej provozuje soukromý nebo veřejný sektor. To bylo v této práci potvrzeno. Důvodem je fakt, že z pohledu provozování a poskytování školního stravování neexistuje rozdíl mezi jednotlivými sektory. Tato oblast je specifická zejména v tom, že je nutno dodržovat přísné hygienické předpisy, výživové normy, spotřební koše, správné technologické postupy a finanční limity. Tyto předpisy jsou závazné pro veřejný i soukromý sektor.

Seznam použité literatury

1. BĚHOUNEK, Pavel. *Společnost s ručením omezeným, řešení účetní a daňové problematiky včetně příkladů z praxe*. 10. aktual. vydání. Olomouc: ANAG. 2011. 359 s. ISBN 978-80-7263-659-4/978-80-7263-664-8
2. GAJDŮŠEK, S., J. DOSTÁLOVÁ a P. OTOUPAL. *Společné stravování*. 1. vyd. Brno: ediční středisko MZLU v Brně. 1999. 132 s. ISBN 80-7157-395-7
3. HLAČINA, Tibor. *Řízení ekonomiky školy*. 1. vyd. Kunovice: Evropský polytechnický institut. 2009. 92 s. ISBN 978-80-7314-182-0
4. JOSKOVÁ L., J. ŠAFRÁNEK, P. ČOUKOVÁ, P. PRAVDA a M. PRAVDOVÁ. *Nová společnost s ručením omezeným*. 1. vyd. Praha: GRADA Publishing. 2014. 208 s. ISBN 978-80-247-4445-2
5. KADEŘÁBKOVÁ, Jaroslava a Jitka PEKOVÁ. *Územní samospráva – udržitelný rozvoj a finance*. 1. vydání. Praha: Wolters Kluwer ČR, 2012. 300 s
6. MADEROVÁ VOLTNEROVÁ, Karla a Pavel TÉGL. *Vztahy mezi zřizovatelem a příspěvkovou organizací ÚSC 2011*. 2. aktual. vyd. Ostrava: ANAG 2011. 191s. ISBN 978-80-7263-664-8
7. MLEJNKOVÁ, L. a kol., *Služby společného stravování*. 2. aktual. vyd. Oeconomica Praha. 2009. 130 s. ISBN 978-80-245-1592-2
8. NAHODIL, František et al. *Veřejné finance v České republice*. Plzeň: Aleš Čeněk, 2009. 359 s. ISBN 978-80-7380-162-5
9. OTOUPAL, Pavel a kol. *Jak je to se správnou hygienickou a výrobní praxí a kritickými body. Výživa potravin 2007*, č. 5, 49. s. ISSN 1211-846X
10. PÁSKOVÁ, Martina a Josef ZELENKA, *Výkladový slovník cestovního ruchu*. 1. vyd. Praha: Ministerstvo pro místní rozvoj. 2012. 488 s. ISBN 978-80-7201-880-2
11. PEKOVÁ, J., J., PILNÝ, a M. JETMAR. *Veřejný sektor – řízení a financování*. 1. vyd. Praha: Wolters Kluwer, 2012. 488 s. ISBN 978-80-7357-936-4
12. PETROVÁ, Jana a Sylva ŠMÍDOVÁ. *Základy výživy pro stravovací provozy: školní stravování, výživové normy (spotřební koš), dietní stravování ve školní jídelně, zásady správné výživy, výživa dětí, dospívajících, sportujících dětí a adolescentů, seniorů*. 1. vyd.. Plzeň, 2014. 307 s. ISBN 978-80-905557-0-9
13. PEŠKOVÁ, Radka. *Finanční management školy*. 1. vyd. Liberec: Technická univerzita v Liberci, 2007, 83 s. ISBN 978-807372-216-6

14. RIGEL, F., L., BAHÝLOVÁ, V., KUDROVÁ, O., MORAVEC, M., PUŠKINOVÁ, Školský zákon, Komentář. 1. vyd.. Praha: C. H. Beck, 2014, 838 s. ISBN 978-80-7400-550-3
15. VÍTKOVÁ, Marcela. *Kvalitní stravování jako sociální služba*. 1. vyd. Hradec Králové: GAUDEAMUS, 2006, 160 s. ISBN 80-7041-464-2
16. VOLDŘICH, M., M. JECHOVÁ a J. ČÍHALOVÁ a kol. *Zásady správné výrobní a hygienické praxe ve stravovacích službách – část 1*. 2. vyd. Praha. Národní informační středisko pro podporu jakosti. 2007. 76 s. ISBN 80-0201822-2

Elektronické zdroje

1. Aspos.cz - Školní stravování se rušit nebude: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.aspos.cz/show.asp?hlasovano=true&id=185>
2. Čím se musí školní jídelny řídit? | Výživa dětí [online]. 2015 [cit. 20. 04. 2015] Dostupné z: <http://vyzivadeti.cz/pro-rodice/hodi-se-vedet/cim-se-musi-skolni-jidelny-ridit/>
3. HACCP – Wikipedie: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://cs.wikipedia.org/wiki/HACCP> Historie městského obvodu Ostrava-Jih — Čeština.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs/o-jihu/historie>
4. Hygiena potravin: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: http://europa.eu/legislation_summaries/food_safety/veterinary_checks_and_food_hygiene/f84001_cs.htm
5. Informace o právnické osobě vykonávající činnost školy nebo školského zařízení: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: http://rejskol.msmt.cz/VREJVeřejne/PravOsoba.aspx?pub_uid=4c9aff3a-0742-4f39-8d5f-aa8dd0e4ce33
6. Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1546>
7. Mapa škol - Ovoce a zelenina do škol:[online]. 2015 [cit. 20. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.ovocedoskol.szif.cz/web/mapa.aspx>
8. Mateřské školy obvodu Ostrava - Jih — Čeština.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs/informacni-rozcestnik/deti-a-mladez/skoly-a-skolska-zarizeni/materske-skoly-obvodu-ostrava-jih>

9. Metodický portál - O pokusném ověřování projektu Pohyb a výživa: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://pav.rvp.cz/o-pokusnem-overovani-projektu-pohyb-a-vyziva-2>
10. Městský Obvod Ostrava Jih - Statutární město Ostrava | www.ovajih.cz — Čeština:[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <https://ovajih.ostrava.cz/cs>
11. MŠMT ČR. *Vzdělávání*. [online]. MŠMT [8. 5. 2014]. Dostupné z: <http://www.msmt.cz>
12. OP Výzkum, vývoj a vzdělávání období 2014-2020, MŠMT ČR: [online]. 2015: [cit. 14. 03. 2015] Dostupné z: <http://www.msmt.cz/strukturalni-fondy/op-vvv>
13. Počet obyvatel ve správním obvodu statutárního města Ostravy — Ostrava.[online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.ostrava.cz/cs/o-meste>
14. Předpis č. 17/2015 Sb. - Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpis - Aktuální znění.[online]. 2015 [cit. 14. 02. 2015].: Dostupné z <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2015>
15. Republikové normativy škol a školských zařízení zřizovaných územními samosprávnými celky na rok 2015, [online]. 2015[cit. 14. 03. 2015] Dostupné z: <http://www.msmt.cz/vzdelavani/skolstvi-v-cr/ekonomika-skolstvi/normativy-1>
16. Spotřební koš.[online]. 2015 [cit. 20. 03. 2015]. Dostupné z: <http://www.zsocov.cz/jidelna/informace-kolni-jidelny/650-spotebni-ko>
17. Vyhláška o školním stravování - č. 107/2005 Sb. - Aktuální znění.[online]. 2015 [cit. 21. 02. 2015]. Dostupné z: <http://www.zakonyprolidi.cz/cs/2005-107#p1>
18. Základní škola Ostrava-Výškovice, Srbská 2, příspěvková organizace: [online]. 2015 [cit. 05. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.zs-srbska.cz/skola/index.html>
19. Zákon č. 561 ze dne 24. 09. 2004 o předškolním, základním, středním, vyšším odborném a jiném vzdělání (školský zákon). In: *Sbírka zákonů České republiky*. 2004, částka 190, s. 10262- 10324. Dostupný také z: <http://ftp.aspi.cz/opispdf/2004/190-2004.pdf>

20. Zásady správné výživy dětí | Rodiče a školní jídelny.cz:[online] 2015. [cit. 12. 04. 2015]. Dostupné z: <http://rodiceaskolnijidelny.cz/zpravy/zasady-spravne-vyzivy-deti>
21. WHO (2007): „Výzva spojená s obezitou v evropském regionu WHO a strategie pro reakci“
22. 17/2015 Sb. - Vyhláška, kterou se mění vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů: [online]. 2015 [cit. 18. 04. 2015]. Dostupné z: <http://www.sbirka.cz/POSL4TYD/NOVE/15-017.htm>

Seznam zkratek

BOZP	-	Bezpečnost a ochrana zdraví při práci
ČR	-	Česká republika
ČŠI	-	Česká školní inspekce
DDD	-	Doporučená denní dávka
ES	-	Evropské společenství
EU	-	Evropská unie
FKSP	-	Fond kulturních a sociálních potřeb
FPBT	-	Fakulta potravinářské a biochemické technologie
HACCP	-	Systém analýzy rizika stanovení kritických kontrolních bodů (Hazard Analysis and Critical Control Points – anglická zkratka)
HIM	-	Hmotný investiční majetek
HV	-	Hospodářský výsledek
IV	-	Investiční prostředky
MF ČR	-	Ministerstvo finanční České republiky
MO	-	Městský obvod
MŠ	-	Mateřská škola
MŠMT ČR	-	Ministerstvo školství, mládeže a tělovýchovy České republiky
MZ ČR	-	Ministerstvo zdravotnictví České republiky
NIV	-	Neinvestiční prostředky
Np, No	-	Náklady pedagogické a nepedagogické
ONIV	-	Ostatní neinvestiční prostředky
OP VVV	-	Operační program Výzkum, vývoj a vzdělávání
OŠ KÚ	-	Odbor školství krajského úřadu
PO	-	Příspěvková organizace
PČR	-	Parlament České republiky
SR	-	Státní rozpočet
ŠJ	-	Školní jídelna
UNRRA	-	Správa spojených národů pro pomoc a obnovu (United Nations Relief and Rehabilitation Administration – angl. zkratka)
UHO	-	Univerzální hnědá omáčka
ÚSC	-	Územní samosprávný celek
VŠCHT	-	Vysoká škola chemicko-technologická v Praze

WHO	-	Světová zdravotnická organizace (World Health Organization – angl. zkratka)
ZŠ	-	Základní škola

Prohlášení o využití výsledků diplomové práce

Prohlašuji, že

- jsem byla seznámena s tím, že na mou diplomovou práci se plně vztahuje zákon č. 121/2000 Sb. – autorský zákon, zejména § 35 – užití díla v rámci občanských a náboženských obřadů, v rámci školních představení a užití díla školního a § 60 – školní dílo;
- beru na vědomí, že Vysoká škola báňská – Technická univerzita Ostrava (dále jen VŠB-TUO) má právo nevýdělečně, ke své vnitřní potřebě, diplomovou práci užít (§ 35 odst. 3);
- souhlasím s tím, že diplomová práce bude v elektronické podobě archivována v Ústřední knihovně VŠB-TUO a jeden výtisk bude uložen u vedoucího diplomové práce. Souhlasím s tím, že bibliografické údaje o diplomové práci budou zveřejněny v informačním systému VŠB-TUO;
- bylo sjednáno, že s VŠB-TUO, v případě zájmu z její strany, uzavřu licenční smlouvu s oprávněním užít dílo v rozsahu § 12 odst. 4 autorského zákona;
- bylo sjednáno, že užít své dílo, diplomovou práci, nebo poskytnout licenci k jejímu využití mohu jen se souhlasem VŠB-TUO, která je oprávněna v takovém případě ode mne požadovat přiměřený příspěvek na úhradu nákladů, které byly VŠB-TUO na vytvoření díla vynaloženy (až do jejich skutečné výše).

V Ostravě dne 24. 04. 2015



.....
jméno a příjmení studenta

Seznam příloh:

Příloha č. 1. : Fotografie ŠJ Srbská 2

Příloha č. 2. : Fotografie ŠJ Gen. Píky 13a

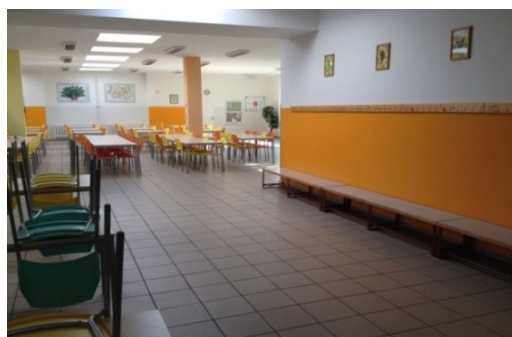
Příloha 1: Fotografie ZŠ Srbská 2⁵⁶



⁵⁶ Zdroj: Jidelny.cz - Informační portál hromadného stravování. Dostupné z: <http://www.jidelny.cz/show.aspx?id=1286>

Příloha 2: Fotografie ŠJ Gen. Píky 13a⁵⁷

JÍDELNA PŘED MODERNIZACÍ



JÍDELNA PO MODERNIZACI



⁵⁷ Zdroj: Sodexo – zařízení školního stravování, s.r.o.